BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

<36616426530013

<36616426530013

Bayer. Staatsbibliothek

Dec
80

R

Anleitung
für die Landleute,
über die
Anlegung, Pflanzung, Pflege der Obstbäumen,
über die
Gewinnung, Bewahrung, Benuzung des Obsts.

Aus den von den Landleuten selbst an die Naturforschende Gesellschaft in Zürich eingekommenen Preiß-Schriften.

Von einem Mitglied der Gesellschaft zusammengezogen und auf derselben Kosten herausgegeben.

Zürich. 1786.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Das mannigfaltige Obst, das in unserm Land wachst, ist eine so köstliche und nüzliche Frucht, und kann frisch oder dürre zu einer so gesunden und angenehmen Speise, sein Saft zu einem so erfrischenden Trank mit Nuzen in der Haushaltung gebraucht werden, daß die Naturforschende Gesellschaft für gut angesehen hat, durch Ausschreibung ihrer gewohnten Preißfrage etliche Jahre nacheinander die Aufmerksamkeit der lieben Landleute hierauf zu richten.

In den Antworten wurden ab der Landschaft so viele lehrreiche Erfahrungen und wichtige Bemerkungen über diese wichtige Sache einberichtet, daß man daraus, ohne grosse Mühe, eine vollständige Anleitung zu Pflanzung eines noch reichern und ergiebigern Obstwachses in unserm Land, für diejenige zusammensezen konnte, welche noch nicht genugsam über alle Theile berichtet sind, und doch Lust haben, an Ver-

mehrung und Verbesserung der Baumzucht zu arbeiten.

Anfangs scheint zwar diese Materie weder so wichtig, noch so weitläuftig zu seyn, wenn man aber näher darüber nachdenkt, so findet man dabey gar vieles zu beobachten; einmal mußte man über Sechs verschiedene Aufgaben, die Antworten erwarten, ehe man diese ganze Materie erschöpft hatte. Indessen wollen wir bey unserer Anleitung hierüber der möglichsten Kürze uns befleissen, ohne jedoch etwas wesentliches auszulassen. Die nach und nach ausgeschriebenen Fragen sollen uns die Ordnung vorzeichnen, der wir jezt folgen werden.

Bey Erzielung eines guten Obstwachses kommts grad anfangs auf die schikliche Anlage an. Wer fruchtbare Bäume pflanzen will, muß vorerst wissen, ob sein Land dazu gut gelegen seye. Er muß in reife Ueberlegung und Berathschlagung bringen —

I. „Welche Gegenden oder Lagen nach Wind und Sonne, und welche Art der Güter, nämlich Aeker, Wiesen, oder Weiden überhaupt zu Pflanzung der Obstbäumen, die bequemsten seyen, und bey welchen diesen Umständen sie mehr oder weniger gut fortkommen und Früchte tragen.„

II. „Was

II. „ Was an der Art und Beschaffenheit, mehr oder weniger Tieffe des guten Erdreichs, oder an desselben Bauart, ob es aufgebrochen werde oder nicht, zum bessern Gedeyen der Bäume gelegen? Welche Art von Boden vorzüglich, oder minder gut, oder gar nichts tauge? „

III. „ Was für Baumarten, es seyen Apfel, Birn, Steinobst, Früh- oder Spät-Obst, sich am besten schiken, zu dieser oder jener Gegend, Lage, Art der Güter, Beschaffenheit des Erdreichs — oder ob alle Obstbäume an allen Orten gleich fortkommen. „

§. 1.

Nun in Betreff der Lage, nach Wind und Sonne, kann nicht jeder, der Bäume pflanzen will, auswählen, er muß pflanzen wo er Güter hat — es läßt sich hievon auch nichts auf alle Jahre und Witterung hin untriegliches bestimmen. Man hat wahrgenommen, daß der Einfluß der Witterung nach den Jahrgängen sehr abändert — Doch rathet die Erfahrung an, diejenigen Gegenden zum Obstpflanzen auszuwählen, die gegen der Morgen- und Mittags-Sonne offen sind (Südostost). Das flache offene Feld, wo die Winde von allen Gegenden gleich zuspielen, und die Sonne in allen Tags- und Jahrszeiten wirken kann,

 wird

wird für die schiklichste Lage zur Baumzucht gehalten. Auf den höhern Bergen sind die Bäume zu stark dem Wind ausgesezt. In der Mitte der Anhöhen kommen sie gemeiniglich gut fort; in tieffen verschlossenen Thälern schaden ihnen die öftern Nebel; wo aber ein Thal gegen Süd und Nord offen und die Luft frey durchziehen kann, wo man eine schöne Aussicht genießt, wo die Gegend nicht an mooßichte Orte und Sümpfe anstoßt, da gedeyhet das Obst wohl. In einem Thal, das gegen Mittag ganz offen, gegen Mitternacht ganz beschlossen, und der Föhnwind gefangen ist, da wachsen wohl die Bäume schön, aber das Obst gedeyht selten. Man kann aber auch am Fuß der Bergen und Hügeln, und am Abhang derselben mit gutem Erfolg Bäume sezen, wann man nur die gar heißbrünstigen Orte ausweicht. — Die auf den Höhen gepflanzten Bäume drüken später als die in den Thälern und Ebenen, leiden aber dann eben deswegen auch weniger vom Frühlingsfrost als diese.

Wo der Wind gemäßigt auf die Obstbäume wehen kann, nüzt er ihnen vornemlich wegen dem Ungezifer, welches dadurch gestöhrt wird. Der Ostwind ist ihnen am zuträglichsten. Der Südwind oder sogenannte Föhn schadet hingegen gar oft im Frühling dem Blust (der Blühte) der Apfelbäumen, wann er anhaltend

bläst,

bläst, ehe es völlig aufgegangen ist, es schließt sich davon fest zu, oder zieht sich zusammen und verdorret; öfnet man es, so trift man eine Made oder kleines Würmlein darin an, welches das Blust abnagt. Diese Würmlein sind also vielmehr als der Wind die Ursache des verdorbenen Blusts; aber der Föhnwind ists, der durch seinen warmen Hauch das in der Blustknospe verborgene Sämlein oder Eylein des Insekts gleichsam ausbrütet und schnell wachsen macht, so daß es den Keim des Blusts anfrißt und verderbt. Wenn aber das Blust aufgeht, ehe der Föhn das Insekten-Geschmeiß ausbrütet, so erstarket es, und mag im Wachsthum dem Würmlein entrinnen, so daß dieses ihm nichts mehr angewinnen kann. Der Abendwind ist denjenigen Bäumen, die ihrer Lage nach ihm sehr ausgesezt sind, wegen seiner stürmenden Gewalt schädlich; weil er am heftigsten wehet, so verwirret und verstosset er die zarten Aeste, er wirft das Obst noch es reif ist, herab, er zerreißt oft die Bäume, und reißt sie wohl gar mit der Wurzel um. Der kalte Nordwind schadet weniger, oft sind die Bäume, die ihm ausgesezt sind, sehr fruchtbar, aber man will bemerkt haben, daß das ihm ausgesezte Holz der Bäumen im Herbst weniger abreife, und daß die Bäume selbst nicht so alt werden; daher diejenige Lage für die

Obstbäume am schiklichsten, welche weder dem Anlaufen und Einschliessen des Föhn, nach den Stürmen des Wests, noch dem Anprellen des Nordwinds gar zu sehr ausgesezt, sondern durch nahe Hügel oder Anhöhen ein wenig verwahrt werden.

Man weißt auch aus der Erfahrung, daß das Obst, so am gleichen Baum gegen Mittag steht und von der Sonne mehr beschienen wird, kräftiger, wenigstens schöner anzusehen ist, als das am Schatten gewachsene. Hergegen ist überhaupt das Obst, so im kältern Clima langsam wachst, schmackhafter und kräftiger als das so in einer heissen Gegend schnell zur Reiffe kommt. In Gegenden, die dem Föhn, und den Nebeln zu sehr ausgesezt sind, soll man späthes Obst pflanzen, weil es weniger fehlt als das frühe.

Die zu Pflanzung der Obstbäumen bequemste Art des Lands wären unstreitig die Weingärten, indem das öftere Auflokern des Bodens, die häufige Bedüngung desselben, und die Lage der Reben eben auch den Obstbäumen am besten zu statten käme. Wirklich braucht man an denjenigen Orten, wo der Weinbau nur eine Nebensache ist, die Rebberge als eine Pflanzschule für junge aus dem Kern gezogene Bäume; wo aber der Rebbau mit Sorgfalt getrieben und vervollkommnet wird, da würde es ganz übel gethan seyn,

Bäume

Bäume in die Reben zu sezen, weil durch ihr Schatten alles verderbt und verhintert würde; also kann man hieran in unserm Land nicht wohl denken.

Hergegen ist die Pflanzung der Bäumen in das Akerfeld sehr zu empfehlen, weil das Pflügen der Erde um die Bäume her ihnen zum Wachsthum sehr dienlich, auch die gewohnte Düngung der Aeker zugleich den Bäumen wohl thut. In gar kleinen und verstükelten Aekern wäre es zwar unschiklich Bäume zu sezen, weil ihr Schatten dem Getreid und ihre Wurzeln dem Pflügen hinterlich seyn müßten; in grossen Zelgen und Akerstüken hingegen geht es mit Vortheil an. Dabey aber ist zu beobachten, 1. daß man sie nach der Länge des Akers in Schnur-geraden Reihen und gehöriger Weite von einander seze, so daß ihre Aeste, auch wenn sie noch so groß würden, einander niemal berühren können. 2. Daß man sie nie an die feuchten Stellen der Aeker, auch nicht dahin pflanze, wo etwann Wasser-Dollen in der Nähe sind.

Es ist zwar nicht zu läugnen, daß für die Aeker einiche Nachtheile von erwachsenen Bäumen entstehen, sie hintern nämlich das Pflügen, und ihr Schatten das Reiffen und Dörren des Getreids. Man kann mit dem Pflug nicht nahe an die Bäume kommen, weil man sonst die Wurzeln verderben würde, da hilft

man aber leicht mit dem Karst (Hake), mit welchem man um die Bäume herum vollends zuhaken muß, und was den Nachtheil des Schattens betrift, so ersezt auch ein mittelmäßiger Obst-Ertrag denselben allemal hinlänglich, besonders da, wo das Feld im dritten Jahr brach gelassen wird; eigentlich geht dem Getreid nicht viel ab, nur wird es später reif. Man pflegt lieber Birn- als Apfelbäume in die Aeker zu pflanzen, besonders wo der Boden grienicht (kiesicht) und truken ist, weil sie darinn besser als die Apfel gedeyhen. So muß man auch das späthere Obst dazu wählen, welches erst nach dem Getreid im Herbst reif wird, damit nicht durch das Auflesen des gefallenen und das Gewünnen des reiffen Obsts, die noch stehenden Erdfrüchte vertreten werden.

Wie nüzlich die Bäume in den Feldern seyen, beweißt die Erfahrung im obern Thurgau, in der Herrschaft Knonau, und in vielen andern Landsgegenden, wo eine so ungläubliche Menge Obst in den Aekern ohne Abgang des Getreids gepflanzt wird, daß man nicht nur genug zu Speis und Trank für das Land bekömmt, sondern sehr viel noch an andere Gegenden verkaufen kann.

Wenn man aber auch je der Mitte der Felder mit Bäumen verschohnen will, so kann man sie an die

Feld-

Feldwege, an die Scheidgräben, an die Börter und Zäune, und an die Einfassungen der Aeker sezen, die an ein Tobel, oder an breite Landstrassen stossen, wo diese von Mittag gegen Mitternacht sich ziehen, da wird die Ertruknung der Strasse nicht nur durch die in gehöriger Weite gesezte Bäume nicht gehintert, sondern der Reisende freuet sich über ihren wohlthätigen Schatten, und segnet dafür den menschenfreundlichen Pflanzer. Wo die Bäume an vorbeschriebene Stellen gesezt werden, da ziehen sie Nuzen von dem Anbau und Bedüngung des Akers, und schaden demselbigen hergegen weder durch den Schatten, noch durch ihre Wurzeln, so braucht man dann auch keine eigene Wege dazu. Wo man aber auch immer die Bäume hinpflanzt, muß man darauf sehen, daß man sie den gebauten Gütern gegen Nordwest seze, damit sie mit ihrem Schatten weniger schaden können.

Mit Vortheil pflanzt man auch Obstbäume in die Kraut- und Kohlgärten, weil das jährliche Umgraben und Bedüngen ihnen wohl thut, und man, indem sie nahe zu den Wohnungen kommen, leichter zu den Früchten sehen kann, daß daran nicht gefrefelt werde; welche Vorsicht vornemlich nöthig ist mit dem Stein-Obst, und sonst mit dem frühern und feinern Obst, welches mehrerer Nachstellung ausgesezt ist.

In unserm Land sezt man die meisten Bäume in die nahe bey den Dörfern gelegene Wiesen, danahen man diese insgemein Baumgärten nennet. Sie kommen wohl darinn fort, weil diese Baumgärten gut gedüngt werden. Doch sollte man dahin blos wilde Zweigstöke, wild in dem Holz aufgewachsene Bäume sezen, und solche hernach zweigen, weil diese auch an einen festen und ungepflügten Boden gewöhnt sind, da hergegen die in den Pflanzschulen, in den Reben und in anderer lokerer Erde gezogenen Bäume in Mangel des Umgrabens weniger gedeyhen. Wenn man bey Anlegung solcher Baumgärten blos auf den Nuzen des Obstes siehet, und des Grases nicht viel achtet, so kann man die Bäume dahin sezen in welcher Ordnung man will; wo man aber zugleich auch Gras und Heu erzielen will, da sollte man die Bäume nur den Zäunen nach, und um die Häuser, Ställe und Miststätte herum, in die Mitte der Wiese aber niemals anderst als Reyhenweise nach der Schnur und in genugsamer Entfernung von einander sezen, damit man beym Abschneiden des Grases weniger gehintert, und dasselbe auch gedörret werden könne. Wann die Wiese sehr truken, so pflanzt man mehr Birn- wann sie aber feucht ist, mehr Apfelbäume darein — allezeit aber wird das unter dem Schatten der Bäume nahe am

Stamm

Stamm wachsende Gras, wegen Mangel der Sonne und des Thaues, mägerer, schlechter und unschmakhafter als das übrige, und wenn man nicht Obst pflanzt, das erst nach dem Emdet reif wird, so vertrittet man bey dem Auflesen des gefallenen und Gewünnen des reiffen Obsts, viel Gras.

In **Wiesen** die gewässert werden schiken sich die Bäume nicht wohl. Anfangs wachsen sie zwar schnell in dem nassen Boden, bald hernach aber fangen sie an erkranken, fauken, oder gehen sonst ab — und in ganz truknen Wiesen, die bedüngt werden, haben die Bäume oft darum keinen muntern Wuchs, weil der gute Boden gar nicht tief, und meistens Grien unter sich hat, und man das Umgraben des Wasens um die Stämme her, um dem Gras zu schohnen, unterläßt.

Die **Weiden** sind zur Baumzucht auch nicht ganz ungeschikt; wo der Weidgang naß und sumpfig, da kann man zwar gar nicht daran denken, wo er aber truken, und der Boden tief hinein gut ist, besonders in den zwischen Holzungen, oder zwischen gebauten Gütern gelegenen Weiden, und wo viel Schärhäufen (Maulwurfshäufen) sind, werden die Bäume fruchtbar, in so fern sie in der Jugend mit Pfählen und Dörnen gegen die Windstürme und den Schaden des

Viehes

Viehes wohl verwahrt werden; denn sobald sie Schatten werfen, sammelt sich darunter das Viehe in der Mittagshize, und dünget da den Boden mit seinem Koth. Aber auf die Weiden müssen blos wilde Stämme gesetzt werden, man thut sehr übel, wenn man aus Pflanzschulen oder Reben Zweigstöke dahin pflanzt, weil sich die im guten lokern Boden gewachsene Pflanze nie an ödes und mageres Erdreich gewöhnt. (*)

Man hüte sich auch Bäume auf Aeker zu sezen, die man mit der Zeit zu Wiesen liegen lassen will; denn wenn die Obstbäume mehrere Jahre des gebauten Erdreichs gewohnt gewesen, so fangen sie an serben, wenn der Boden um sie her nicht mehr gepflügt wird.

§. II.

Ueber die Anlag einer Baumzucht ist bis dahin schon vieles gesagt worden, daß die andere Hauptbetrachtung in Ansehung der Art und Beschaffenheit des Erdreichs kürzer seyn kann.

Ueber-

(*) Gegen diese Erfahrung fehlen in vielen Gemeinden die Vorgesezten, die eine Gemeinweide mit Bäumen bepflanzen wollen, und dazu etwann aus dem Zugerbiet, oder aus andern Orten her, in Reben gezogene junge Bäumchen mit grossen Kosten ankaufen. Diese in festem Boden gewachsene Bäume werden schwerlich in magern Weyden gerathen.

Ueberhaupt herrschet hierüber viel Vorurtheil, daß man glaubt, diese oder jene Gegend, oder Art des Bodens tauge zur Baumzucht gar nicht — Trägheit in der Untersuchung und Mangel an Lust es zu probieren, unverständige Behandlungsart, ungeschikte und unerfahrne Auswahl der einem Erdreich angemessenen Zweigstöken und Obstarten, sind oft schuld, daß eine Gegend oder ein Boden für untauglich zur Baumpflanzung angegeben und geglaubt, und also manche dazu tüchtige Stelle leer gelassen und versaumt wird.

In durchaus gutem Boden kommts auf die genaue Vorsicht in Auswahl der Zweigstöken und Baumarten eben nicht so sehr an, dann in gutem Erdreich kommen alle Pflanzen gut fort. Der zu der Baumzucht beste Boden aber ist die schwarze, fette, schwere und doch in etwas lökere Erde. In dieser bekommen die Bäume einen schnellen Wuchs und werden sehr alt. Sie gedeyhen aber auch in einem gutartigen Grienboden, der mit schwarzer oder fetter brauner Thonerde vermischt ist, auch die Thonerde überhaupt, wann sie nicht sumpficht und immer naß ist, dient noch zu einer mittelmäßig fruchtbaren Baumzucht.

Je tiefer hinein aber ein Boden gleichartig, je besser ist er für den Wuchs der Bäumen, weil sie darinn nicht blos nur auf die Seite im Umkreiß, son-

dern auch in die Tiefe hinab leicht Wurzeln schlagen, und Nahrung an sich ziehen können. Je tiefer der Baum seine Wurzeln treiben kann, je höher und älter, glaubt man, wird er werden. Wenn also die Bäume schnell wachsen, fruchtbar und alt werden sollen, so kommts vornemlich darauf an, daß sie leicht, weit umher, und tief Wurzeln treiben, und so aus und durch den Boden viel Nahrungskraft anziehen können; je mehr also eine Erdart diese Absicht befördert, je tauglicher ist sie zur Baumzucht.

In sumpfigem, nassem, immer feuchtem Boden wachsen die Bäume wohl schnell ins Holz, aber sie werden nicht alt, tragen wenige Früchte, und diese bleiben unschmakhaft. — In der festen Thonerde, oder im schweren Lättenboden wachsen sie hergegen langsam, weil ihre zarten Wurzeln sich nicht auswikeln und durchbrechen mögen. Wo nur die Oberfläche des Boden, oder höchstens ein paar Schuhe tief gut ist, da wachsen sie anfangs auch gut, und versprechen viele Früchte, aber wann dann die Wurzeln auf felsichten, auf grienichteu öden Grund, oder auf festen Thon kommt, so stehen die Bäume im Wuchs still, sie fangen an serben, ihre Früchte werden nicht groß, und fallen frühezeitig herab.

Es

Es ist aber nicht allein an der Erdart, sondern auch an dem viel gelegen, wie der Boden, worauf die Bäume stehen, gebauen und behandelt werden. Ueberhaupt dient das umgraben des Bodens um die Bäume her sehr zu ihrem Wachsthum und Fruchtbarkeit, weil, wie schon gezeigt worden, Sonne, Regen und Düngung leichter auf die Wurzeln und zarten Fasern Einfluß haben kann. Doch ist das umgraben und aufbrechen des Bodens mehr oder weniger nothwendig, je nachdem die Bäume entweder aus wilden Zweigstöcken und Ausschlägen alter Stämmen, oder aus gesäeten Kernen aus Baumschulen gezogen werden. Bey der erstern Art ists nicht schlechterdings nothwendig, daß die Erde um den Baum her jährlich aufgelokert werde, weil der aus der Wurzel eines alten oder im wilden festen Holzboden gewachsene junge Stamm an ein vestes Erdrich eher gewohnt ist, als an ein lokeres, und auf Weiden und Wiesen, wohin solche versezt werden, das aufbrechen in den ersten wegen Entlegenheit, in den leztern wegen Schohnung des Grases seine Schwierigkeiten hat.

Im Akerfeld ist das gewohnte Pflügen zum auflokern wie zum einsenken des Dungs für die Bäume genugsam, und eben so auch in Krautgärten, die ge-

wöhnlich mit der Schauffel (Spate) umgegraben werden.

In Wiesen aber und auf Weiden, insofehrn die jungen Bäume aus Pflanzschulen dahin versezt werden, ist dieses aufbrechen der Oberfläche des Bodens um die Stämme her zum Gedeyen der Bäume und ihrer Früchte auch in der Absicht sehr nöthig, weil theils diese jungen Stämme zunächst am Boden leicht ausschlagen, theils auch allerley Insekten, Ungezieffer, Kröten, Mäuse, Ameisen u. s. w. gerne ansitzen und einnisten, beydes aber durchs umgraben zerstört, und unschädlich gemacht wird. Aber auch darinn muß man nach Verschiedenheit der Umständen auch verschiedenlich zu Werk gehen. Je weiter umher man den Boden aufbricht, je zuträglicher ists den Bäumen, weiter aber als 6 Schuhe von dem Stamm an, wäre dem Gras allzu hinterlich. Blos zunächst an dem Stamm umgraben kann nicht viel nützen, weniger als 3 Schuhe thut keine merkliche Wirkung, aussert daß die wilden Ausschläge dadurch weggebrochen werden. Wo der Boden Thonartig ist, da muß das aufbrechen mit der Schauffel verrichtet werden, damit der Boden tief und gleichmäßig loker werde, wo aber sandigtes, grienigtes und an sich selbst mürbes Erdreich ist, da mag man blos die Hake, oder den Karst

brau-

brauchen, ja wo der Boden besonders loker an sich selbst ist, da pflegen einiche den Boden wieder ein wenig eben zu treten.

In vester, zäher, thonartiger Erde muß man schon frühe, und grad im andern Jahr nach Sezung des Baums das umgraben vornehmen, wann er aber anfangt Frucht tragen, muß es des Jahrs zweymal, nämlich Frühlings und Herbsts geschehen, man thut wohl, wenn man sogar einen Theil der schwersten Erde von Zeit zu Zeit wegnihmt, und mit mürber oder kiesigter vermischt. Unter den nassen Boden sollte man beym umgraben sandigten, kiesigten je zu 2 Jahren um mischen, bis er gehörig verbessert ist, damit die zarten Fasern der obern Wurzeln desto leichter wachsen und Nahrung anziehen mögen.

Man thut auch wohl, wenn man beym umgraben die Vorsicht braucht, mit wenigem anzufangen und nach und nach weiter zu fahren, würde man es auf einmal zu tief und weit thun, so wurde der Baum vom Wind-Sturm zu sehr bewegt, oder gar umgeworfen werden. In den Wiesen oder Baumgärten ist die schiklichste Zeit zum umgraben im Anfang des Weinmonats, gleich nach dem Emdet, damit das Gras nicht beschädigt werde, und doch der Boden nach vor dem Winter sich zusammenseze und vor schäd-

licher Kälte die zarten Wurzeln verwahre. Bey frisch gesezten Bäumen sollte man in den drey ersten Jahren gar kein Gras aufkommen lassen, wann sie anfangs einen starken Wuchs bekommen sollen. Es ist endlich überhaupt besser gar nicht um die Bäume in Feldern pflügen, oder um die in den Wiesen aufbrechen, als damit in der Folge nachlassen, wie man den Baum anfangs gewöhnt, so will er hernach gepflegt seyn. Endlich muß man sich bey Sezung der Zweigstöken oder der jungen Stämmen wohl gewahren in was für Boden sie zuvor gestanden, je ähnlicher die Erdart in welche man sezen will, derjenigen ist, aus welcher ein Stamm gezogen worden, je besser wird er gedeyen.

Wer mit seinen Bäumen gar keine Mühe haben will, und weder auf feines noch vieles Obst siehet, mag aus den Hölzern wildgewachsene Zweigstöke nur mitten in die Grunhäge sezen, wo sie ohne viel Mühe wachsen und ohne Pfähle von den Windstürmen, ja oft auch vor den Insekten wohl bewahrt bleiben. Wo man nur die nach und nach abgehenden Bäume mit jungen wieder ersetzen will, so kann man diese zwar unter den Schatten der alten, aber nie nahe an die Ueberbleibsel der abgehauenen Stämme sezen, weil sich gerne die Ameisen an die faulenden alten Stöke

anse-

ansezen, und also auch den jungen schaden könnten.

Noch müssen wir hier eine üble Gewohnheit ahnden, nach welcher man etwann das Jätgras und Unkraut aus den Feldern an die Stämme der Bäume anhäufet, in der Meinung, daß es dünge, wann es faul werde. Damit aber hinterhaltet man das eindringen des Regens auf die Wurzeln und den Einfluß der Sonne und der Luft, zumal dieses Gras sehr langsam faulet, und bis es gänzlich faul ist, den Boden unter sich ganz truken hält.

Wir haben schon im vorhergehenden von der Art des Grunds und Bodens gehandelt, der vorzüglich für die Bäume dienlich seye, nun wiederhollen wir hier, daß überhaupt der für andre Pflanzen fruchtbarste Boden auch für die Bäume tauglich seye, nur muß er für diese tiefer hinein gut seyn. Blaulicht schwarze, fette, etwas schwehre Erde ist die allerbeste; guter Haselgrund auch eine gute Mischung von Grien mit schwarzer Erde kommt dieser an Fruchtbarkeit für die Bäume am nächsten. Rother Lederfarber, zäher Boden taugt weniger. Weißlechte, sumpfigte, oder truken steinigte, auch schwarze Turben- oder durchwurzte Erde, Ried-Erde taugt gar nicht, diese lezere hat die wenigste Triebkraft; In Tugstein (Toff)

und Sandboden gedeyen die Bäume auch nicht, anfangs treiben sie zwar stark, wann sie aber Frucht tragen sollten, werden sie gelb. Der Tugstein ist zu spröd, und wie der Sand zu hizig. Nur allein die Nußbäume kommen in hizigem truknem Boden gut fort. In gar zu mürbem und taubem Grund serben alle Bäume. In ungleichem Boden, der in der Oberfläche Thon, unten Kies hält, dringt der Regen nicht ein, und die Wurzeln bleiben truken, und dieses leztere geschieht auch, wo obenher gute Erde, und unter derselben Grien ist, welches das Wasser zu schnell durchfallen läßt. Indessen lassen sich, wie zu aller Arten Pflanzen, also auch zu den Bäumen alle Erdarten durch kluge zwekmäßige Mischung verbessern.

§. III.

Aus dem bisdahin angeführten laßt sich also schon abnehmen, daß nicht alle Obstarten an den gleichen Orten fortkommen, daß die eine Art zu dieser, die andere zu einer andern Gegend sich besser schike. Man hat dabey auf die Lage des Orts, auf die Art der Güter und auf die Beschaffenheit des Erdreichs zu sehen.

In Ansehung der Lage ist, wie auch schon angemerkt worden, die Ebne für alle Arten Bäume am

be-

bequemsten, dahin gehören vorzüglich die Apfelbäume, weil sie die heftigen Windstösse, denen die Höhen ausgesezt sind nicht erleiden mögen. Je grössere und mastigere Früchte ein Baum trägt, je weniger tauglich ist er an eine dem Wind mehr ausgesezte Lage, die schweren Früchte werden leichter abgeworfen und die Aeste zerrissen. Am sorgfältigsten muß man für diese Apfel den Anlauf des Föhnwinds auszuweichen trachten. Späte und saure Aepfel mit diken Häuten wachsen viel eher in jeder Lage, als die süssen und frühen Aepfel, welche nebst gutem Boden, viel Sonnenschein und eine südliche Lage fordern.

In sonnenreiche Gegenden gegen Morgen und Mittag offen, auch in halb eingeschlossene Thäler schiken sich überhaupt die frühen Obstbäume am besten, weil sie die Kraft der Sonnenwärme am nöthigsten haben. Das Obst wird schmakhafter, wann es, so wie seine Natur es fordert, zu seiner eigenen Zeit reif wird, als wann es wieder seine Art langsam abreifen muß. Die frühen Apfelbäume blühen gemeiniglich später als die spaten Apfel, und wann jene an späten winterigen Orten stünden, so wurden sie noch später blühen, und kämen also die Früchte für ihre eigene Art zu späte. Man könnte zwar dagegen einwenden, das späteste Obst werde an schattigen Orten auch später reif als

an frühen, allein dieses schadet seiner Kraft nichts, der Nachtheil vom späten reif werden ist am späten Obst viel weniger merklich, als am frühen. Mithin sollte man die späten Bäume lieber gegen Abend und Mitternacht, die frühen aber gegen Morgen uud Mittag sezen.

Da der Boden auf der Oberfläche der Bergen immer rauher und an sich selbst unfruchtbarer ist, als in den Thälern und Ebenen, so pflanzt man auf dieselbe am liebsten wildes Obst, sogenannte Holzapfel und Holzbirn, denen die Windstürme nicht so viel schaden.

Was die Art der Güter und die Beschaffenheit des Bodens betrift — so gehören alle feinen Obstarten eigentlich nur in die Gärten, und Krautgärten, weil diese allezeit gebauen werden, weil sie viel Dung bekommen, und das abfallen und gewinnen des Obsts zu allen Zeiten unschädlicher ist als in andern Gütern. Das Steinobst, nämlich alle Arten Pfirsich, Barillen, (Aprikosen), Pflaumen und Quetschen pflanzt man mit dem grössesten Vortheil an Gartenmauren, an Wällen und Einfassungen, nahe bey den Wohnungen und an sonnenreichen Orten, wo der Nordwind nicht heftig anlauft. Dabey aber muß man Hinsicht nehmen auf die Art, wie diese Bäume ihre

Wurzeln treiben; nämlich ganz an die Oberfläche des Bodens, welches den Gartenbau bisweilen hintert, und beym pflügen des Felds, wann solche Bäume in die Aeker gesezt würden, gar verdrießlich fällt. Die Kirschen bedörfen Grienboden, feine und besondere Arten derselben, weisse, ganz schwarze gezweigte, und welsche sezt man nahe an die Dörfer, die ungezweigten oder kleinern Arten laßt man auf die Weiden, den Strassen und Börtern nach, und in der Ferne sezen, weil sie die Fresser weniger zuziehen als die grössern Kirschen. Sie kommen auch in den Laubhölzern wohl fort und gedeyhen. Die sauren Kirschen, nämlich die sogenannte Emmeri (Amarellen) — und Wiechslen, und die Maulbeer-Kirschen wachsen gern an den Abhängen der Bergen, und nehmen mit ungebautem Grienboden ohne allen Dung vorlieb.

Von Feigen, Mandeln u. s. w. hier zu reden wäre überflüßig, weil diese Arten Baumfrüchte in unserem kältern Land nicht mit grossem Nuzen gepflanzt werden.

Die Nußbäume kommen an kühlen, schattigten Orten, auf rauhen Weiden, an den Börtern des tiefsten Tobels, oder an den Einfassungen der Bergstrassen, auf ungebauten Gütern fort. Wo sie wegen ihren weit ausbreitenden Wurzeln, die mehr gegen die Ober-

fläche und auf die Seite als in die Tiefe treiben, und auch wegen dem Schatten am wenigsten schaden, wann zu den Nußbäumen nur auch die Oberfläche des Bodens gutes nahrhaftes Erdrich ist, so kommts auf die Beschaffenheit der untern Erde eben nicht so viel an. Wenn man auf Allmenten und Weiden mehr Nußbäume pflanzen wurde, so hätte man eben so guten Nuzen davon, als von den Eichen, an Holz und Frucht. Sie leiden zwar von der Kälte und den Frühlingsfrösten eben so wie die Wein-Reben, dann der Nußbaum ist eigentlich aus den wärmern Ländern zu uns gekommen, und schikt sich für diese auch besser. Je mehr er aber am Nordwind, und an schattigten kühlen Orten stehet, je später druket er im Frühling den Saft, je weniger kann ihm also Frost und Reife schaden, und selbst die Lage am Wind mindert den Schaden des Reifens. Man hat eine Art Nußbäume, die sehr späte sind, und dem Frühlingsfrost alle Jahre wiederstehen, diese sollte man vorzüglich zu pflanzen suchen.

Die Mespeln kommen auch auf dem rauhsten Erdreich gut fort, wo der Weißdorn wachst, da gedeyht auch der Mespelbaum.

Unter allen Apfeln und Birnarten ist der Quitenbaum derjenige der am wenigsten Sorgfalt bedarf,

der

der in allen Arten Boden, in allen Lagen, doch aber am besten noch an schattigten Orten Frucht tragt.

In Ansehung der eigentlichen Apfel und Birnbäumen walten bey unsern Landleuthen verschiedene Gedanken. Die einen sezen den Birnbaum lieber in mastigen, den Apfelbaum aber in trukenen magern Boden, und behaupten, daß der Apfelbaum im mastigen Boden leicht die sogenannte Magen-Krankheit bekomme. Allein die Meynung der andern scheint mehrere Gründe für sich zu haben, welche behaupten, weil der Apfelbaum gern feucht unter sich habe, so gehöre er in mastigen fetten Boden, in Wiesen oder Baumgärten — die Birnbäume hergegen bestehen an feuchten Orten nicht, sie gedeyhen besser als die Apfel auf den Anhöhen, in gutem gebauenem Grienboden.

Die einen wollen das frühe Obst in die Wiesen pflanzen, weil das gewinnen und abfallen derselben zwischen den Heuet und Emdet falle, wo am Gras am wenigsten vertreten werde — andere rathen mit mehr Grund, das frühere Obst in die Krautgärten und nur in diejenigen Wiesen zu pflanzen die nahe an Häusern stehen, deren Gras man in die Kripfe schneide, wo also beym auflesen des Obsts nichts vertreten werde — wer das gefallene frühe Obst zu Rath halten

ten will, muß auch auf desselben Pflanzung in die Wiesen sehen, weil es auf das Gras sänfter auffallt, als auf die Erdschollen im Garten.

Das späte Obst kann man ohne so vieles Bedenken auf rauhem Boden und in schattenreichern Gegenden, auf aller Arten Güter pflanzen. Harte späte Süsapfel mit diken Häuten treiben gemeinlich niedre und breite Bäume, welche man deswegen vorzüglich an die Zäune der Wiesen pflanzt, weil ihr Schatten dem dörren des Grases weniger schadet als der Schatten der hochstämmigen Bäumen.

Den Apfelbäumen raumt man wegen ihrem mehrern Werth die besten Güter ein, die man dazu bestimmen kann, den frühern Arten bessern Boden als den spätern; je zärtere Häute, und mürberes Fleisch diese haben, je bessern Boden fordern sie.

Wenn man die Birnbäume auf Berge und Anhöhen sezen will, so muß man dazu solche Arten erwehlen, welche starke Stämme bekommen, damit sie den Windstürmen wiederstehen mögen. Darum wehlen die Bauern in unserm Land die sogenannten Weiß- und die Kriesibirren, die Langstieler u. s. w.

Weil die Knospen der späten Birren sich im Herbst weniger zeigen als der frühen, so leiden jene von dem Winter auch viel weniger als diese, und mögen des-

wegen

wegen die kältern Gegenden eher ertragen. Butter- und andere zarte Birn werden, wenn sie auf Höhen gepflanzt sind, in Baum und Frucht klein bleiben, welches ein Zeichen, daß sie in die Thäler gehören.

Die lezte Regel die man endlich über die Anlegung einer guten und nuzlichen Baumzucht vornehmlich den Bauern geben kann ist diese, daß sie trachten, Obst von mancherley Art zu pflanzen und sich die Mühe nicht dauren lassen, auf die Erzielung der Mannigfaltigkeit etwas zu wenden, in Höfen, wo man das Obst leicht auf den Markt führen kann, sollte man auch auf frühes und feines Obst sehen, in den von den Marktpläzen entfernten Höfen sollte man vornehmlich auf schmakhaftes spätes Obst sehen, damit wann man es zum dörren bestimmt, die Beschäftigung des gewinnens, stüklens (zerschneidens) und dörrens auf den Winter oder doch auf die Zeit falle, wo man die nöthigsten Feldgeschäfte beendiget hat, und vornehmlich damit man das dörren vornehmen möge, wann man sonst die Stubenöfen zu heizen (hizen) anfangt —

Wer bey seinem Obstnuzen auch auf die zum mosten bequemsten Arten sehen und darüber Rath haben wollte, der wird im Verfolg dieser Anleitung genug-

genugsame Bemerkungen finden, deren Anwendung zu diesem Ziel führt.

§. IV.

Auf wie mancherley Weise man zu guten Bäumen gelangen könne.

Bisdahin haben wir die Erfahrung unsrer Landleute zu einer Anleitung für die Anlegung eines Obstwachses überhaupt mitgetheilt, nun kommen wir näher um die beste Art, wie man die jungen Stämme der Obstbäume erziehet, zu zeigen. Man bekömmt junge Obstbäume auf fünf verschiedene Weisen:

Erstlich kann man Zweige oder Schosse die man mit samt dem Aug und daran stehenden Holz abgeschnitten hat, blos in feuchte Erden steken, im Frühling noch ehe das Laub ausschlägt, wann aber der Saft-Trieb bereits in dem abgeschnittenen Schosse ist, so wachsen diese selten gut fort.

Demnach kann man Bäume durch absenken bekommen, indeme man einen jungen Ast des alten Baums zur Erde niederbeuget, denselben an der untern Seite halb durchschneidet, so daß er noch an dem Ast des alten Baums zur Hälfte stehen bleibt, zur Hälfte aber abgetrennt ist; da wo der Einschnidt geschehen, senkt man ihn in die Erde, und so treibt der

eine

eine abgeschnittene Theil Wurzeln, indem der mit dem Baum-Ast noch zusammenhängende aus dem Baum Nahrungssaft ziehet.

Man kann ferner die Ausschläge, die aus den Wurzeln alter Bäumen zur Erde heraus treiben, insofern sie Granen oder eigene kleine Nebenwürzlein haben von der Mutterwurzel absöndern und versezen. —

Das vierte Mittel zu jungen Baumstämmen zu gelangen ist das ausgraben der, in den Wäldern und Zäunen aus den Kernen des dahin gefallenen Saamens, wild aufgewachsenen jungen Bäumen, die man Wildfänge oder Wildlinge nennt, und endlich das säen des ausgewehlten Saamens in zubereitete Erde.

Die zwo erstern Behandlungsarten sind nicht in Uebung, dienen blos etwann den Liebhabern zu Befriedigung ihrer Curiosität, und sind also gar nicht anzurathen, die drey leztern hergegen sind dem Landmann allenthalben bekannt, werden mit gutem Erfolg getrieben, und verdienen deswegen näher untersucht und die dabey nöthigen Vorsichts-Regeln bekannt gemacht zu werden.

Man gewahret, daß viele alte Bäume, besonders die, so in und an den Zäunen um das Akerfeld herum stehen, aus ihren Wurzeln ausschlagen und junge Schosse

oder Bäumlein treiben. Wann man die Erde von denselbigen wegraumet, so findet man, daß diese Schosse zwar auf einer Wurzel des alten Baums stehen aber doch schon ihre eigene kleinen Wurzeln haben, und also für sich selbst wachsen können, wann sie von der Mutterwurzel gänzlich abgetrennt werden. Wenn man diese junge Schosse nun anderwerts versezen will, so schneidet man die alte Wurzel ein paar Zolle hinten dem Schosse oder Wurzelauslaufer mittelst eines Schröteisens gegen den alten Stamm zu ab, und verpflanzt dieses zugleich mit dem daran hangenden Stükgen von der Mutterwurzel entweder in eine Baumschule, wo man es stehen laßt bis es zum zweigen gehörige Stärke erlangt, oder man sezt es gerade an den Ort, wo es stehen bleiben, gezweigt werden und aufwachsen soll. Wenn der alte Baum, von welchem dieser junge herkömmt ein aus dem Kern gezogener zahmer Baum ist, so wachst der junge auch ungezweigt auf und trägt ähnliche Früchte, wann er aber aus einem Wildling aufgewachsen, so muß der junge nothwendig gezweigt werden, und weil man dieses nicht immer weißt, so ist es allezeit gut, einen solchen Wurzel-Ausschlag zu zweigen, und zwar mit Zweigen (Propfreisern) die von dem Mutterstamm genohmen sind. Diese Art junge Bäume zu pflanzen ist aber gar nicht zu empfeh-

len,

len, weil sie gern an ihren Wurzeln auch wieder ausschlagen, und Nebenschosse treiben, die die Nahrung den fruchttragenden Aesten entziehen, weil sie auch selten recht vest in die Tiefe anwurzeln, nicht schnell wachsen, klein bleiben, serben, und ehe sie ein ziemliches Alter erreichen, absterben. Der einzige Fall, in welchem es rathsam, aus diesen Ausschlägen (Auslaufern) Apfel- oder Birnbäume zu ziehen, ist, wann der alte Stamm dürre oder faul, und man ihn wegschneiden muß, und also den jungen Ausschlag an seinem Ursprungsort stehen lassen, und zweigen (propfen) kann, insonderheit in den Zäunen, nur muß man sorgfältig darauf sehen, daß er gerade aufwachse, und von dem Zaun nicht überschlagen werde.

So selten diese Behandlungsart in Ansehung der Apfel- und Birnbäumen gebraucht wird, so gemein ist sie in Uebung bey den Steinobst- und Nußbäumen, welche in unserm Land am alleröftersten aus den Ausschlägen gezogen werden. Das Steinobst, und die alten Nußbäume schlagen aber auch viel häufiger aus den Wurzeln aus als das Kernobst. Und wenn man kein anderes Obst haben will, als wie derjenige ungezweigte Baum getragen, von welchem man den Auslaufer genommen hat, so hat man solchen auch nicht nöthig hernach zu zweigen.

Der Landmann, der viele Güter, in rauhen Orten, und in ziemlicher Entfernung von der Stadt oder von einem Marktplaz hat, bedarf nicht so vast feines und zartes, als aber vieles, haltbares und dauerhaftes, zum dörren fähiges Obst — in dieser Absicht muß er nach Bäumen trachten, welche ihm diese Vortheile gewähren, und daneben nicht viel Wartung und Pflege fodern, auch in den räuchsten Gütern, in gebirgichten und dem Wind ausgesezten Orten wohl gedeyen, und ein hohes und gesundes Alter erreichen. Zu diesem End hin ist am rathsamsten die Bäume aus sogenannten Wildfängen (Wildlingen) zu erziehen, welches wilde junge Bäumchen sind, die aus dem zufälliger weise in die Holzungen oder Heken gefallenen Apfel- oder Birnsaamen, oder auch von wildem Holzapfel- oder Holzbirnsaamen aufgewachsen sind. Man trift solche in allen Arten von Waldungen, vornehmlich aber in dem Laubholz, auch etwann auf den Weiden, an den Börtern und Zäunen, oder in einem Tobel an. Weil diese an rauhen Orten, in magerm Boden, ohne Wartung und Pflege, unter vielen andern Pflanzen, welche ihr Wachsthum hintern, vast ohne Sonnenschein im Schatten entstehen, so sind sie daurhafter und starker Art, sie schiken sich für alle Arten Boden, sie mögen am meisten ausstehen, bringen häu-

fige Früchte, wann sie gezweigt werden, bekommen starke hohe Stämmen, und mächtige Aeste — und sind darum in oberwehnten Absichten zu Erzielung eines häufigen aber nicht gar feinen Obstwachses die dienlichsten.

Man gehet damit auf folgende Art zu Werk. Man suchet in dem Laubholz diese Zweigstöke auf einem truknen Boden aus, dann die in sumpfigter Erde gewachsenen taugen zum versezen gar nicht, weil sie in jedem andern als ihrem ursprünglichen Boden serben, und sterben. Man wehlet gerade gewachsene, die einen geraden ungefähr 30 Zoll lang geschossenen Stamm haben, mit glatten Rinden ohne Dörne, und ohne viele Ausschläge oder Nebenschosse sich zeigen, die keine Kröpfe, oder Unebenheiten haben, und (im Durchmesser) über Hirn oder über das Stämmlein gemessen, eines Zolls, oder starken Daumens dik sind. Dann löset man die Erde einen Schuh rings um den Stamm weg, und entblöset die Wurzeln; findet man solche auf allen Seiten gesund und wachsbegierig, so schneidet man mit einem Messer die äussersten Wurzeln ab, wikelt ein altes Seil unten um den Stamm, befestigt es an einem starken Sparen (Hebel) und wiegt so den Stamm mit der Bodenwurzel aus der Erde sanft und sorgfältig aus. — Wer solche Wild-

ling vermittelst des Bodens zähmen oder sie zu Stämmen, die feiners Obst tragen sollen, ziehen will, der thut wohl, sie in eine Baumschule zu versezen, und in derselbigen, nachdem sie ein Jahr darinn gestanden, zu zweigen, und erst hernach gezweigt an den Ort zu verpflanzen, wo sie stehen bleiben — aber alsdann muß der Boden, in welchem sie aufwachsen sollten, nicht schlechter seyn, als der Boden der Baumschule; man thut also besser diese Wildling gerade dahin zu versezen, wo sie stehen bleiben und gezweigt werden sollen. Vast alle Pflanzer glauben es komme beym versezen dieser jungen Stämme darauf an, daß man sie an dem Ort, wohin man sie sezt, genau so stelle, wie sie an ihrem ersten Ort gestanden, welche Seite gegen Morgen, und welche gegen Abend gesehen, müsse wieder nach diesen Gegenden gerichtet werden, und bezeichnen darum die Rinden so, daß sie die Richtung daran kennen. Weil die Erfahrung diese Beobachtung bestätigt, so thut man wohl auch diese Vorsicht nicht aus der Acht zu lassen. Einiche behaupten auch, es seye gut, wann man diese Stämme, ehe man sie wieder in den Boden bringt, ein paar Tage ertruknen lasse, besonders da, wo die Wurzeln abgeschnitten worden, damit der Schnidt, wie sie sagen, verheile; allein es scheint doch besser zu seyn, wenn man es kann,

daß

daß die Wildling an dem gleichen Tag ausgehoben und je eher je besser wieder eingesezt werden. Die Zeit wo man sie aushebt ist nach dem Herbst, wann das Holz recht reif ist, noch ehe der Boden gefriert. —

Die lezte natürlichste und beste Art aber zu gesunden und fruchtbaren Obstbäumen zu gelangen, ist die, welche lehrt, die jungen Stämme aus ihrem eignen Saamen zu ziehen, uud solche hernach in zubereiteten Boden zu verpflanzen. Diese aus den Kernen oder Saamen gezogene Bäume, weil sie mit Wurzeln und Holz aus ihrer eignen Art herfür kommen, haben zahme und glatte Rinde, schön runde Stämmen, sie wachsen am stärksten, schnellsteu und frechsten, vereinigen sich mit den Zweigen (Propfreisern) am leichtesten, da sie einen fetten und überflüßigen Saft treiben, und wachsen in drey vier Jahren in einem guten Boden so weit heran, daß sie füglich mögen gezweigt werden; tragen, nachdem sie gezweigt, bälder Frucht als die Wildstämme. Man ist auch der Art der Früchten sicherer, und kann auf einmal so viele mittelst des Säens bekommen, als man will. Da sie aber, weil sie zärtlicher heran gewachsen, in rohen und magern Boden nicht taugen, auch keine gar starke und hohe Stämme treiben, und an den Or-

ten, die den Windstürmen sehr ausgesezt sind, nicht wohl gedeyhen, so schiken sie sich am besten in guten Boden, in Gärten, nahe zu den Wohnungen, und an Mauren und Geländern (Spaliere) aufzuziehen, und sind zu feinem, zartem, mürbem Obst die schiklichsten.

Gleiche Eigenschaften haben diejenige junge Baumpflänzlein, die zwar nicht mit Fleiß gesäet worden, aber doch aus dem Saamen ihrer Art in gutem Boden, in Akerfeld, in Krautgärten aufgewachsen sind, weil entweder Obstkernen zufällig dahin gefallen, oder etwann dahin gefallenes Obst nicht sorgfältig aufgelesen worden, sondern daselbst verfaulet ist. Diese Art Pflänzlein kann nicht da stehen bleiben, sondern muß in eine Baumschule, oder auch an einen andern schiklichen Ort versezt werden, wo man es ohne Schaden stehen lassen kann, und diese sind eben so fähig zu feinen Früchten als die mit Fleiß gesäete. Allein so häufig diese auch zu finden wären, so bekommt man doch sehr wenige, weil man sie, da sie blos mit ein paar Blättlein über den Boden heraus stehen, nicht achtet, zertrittet, oder mit dem Unkraut ausreisset. Nur für die auf diese Weise erhaltene Stämmlein, und etwann für die Wurzelausschläge besonders vom Steinobst ist das verpflanzen in eine Baumschule bis

zur

zur Zweigungstüchtigkeit zu empfehlen, sonst ist es überflüßig, und thut man am besten, die Wildlinge und die mit Fleiß aus Kernen gezogene Stämmlein gerade aus dem Boden wo sie hervorgewachsen, an dem Ort zu versezen, wo sie bleiben, und Frucht tragen sollen, die erstern zwar schon gezweigt, die leztern aber noch ungezweigt. — Immer bleibt es eine sichere Regel, daß man die Baumschulen etwas mager halte, damit die zu versezenden Stämmlein in einem bessern Boden, wohin sie bestimmt sind, schneller wachsen.

Folget also, aus dem bisher gesagten, daß die aus gesäeten Kernen mit Fleiß gezogene Stämmlein für feines Obst die tüchtigsten seyen, am besten in Gärten und fetten guten Boden taugen, am geschmeidigsten in allerley Formen an Häge, Mauren, Geländer, zu Pyramiden, zu Kugel- und Zwergbäumen sich ziehen lassen, aber Kälte, Winde, und andere Zufälle weniger erleiden, eher schaden nehmen, und guter Pflege und Sorge nöthig haben — und sind also für die Herren-Gärten und Landgüter anzurathen.

Die **Wildlinge** hergegen sind dauerhafter, kommen in allen Gegenden und Erdarten fort, werden hoch und starkstämmig, bekommen starke Waldung,

und doch nicht so viele unfruchtbare Schosse, wie die aus Saamen gezogene in fettem Boden aufgewachsene, welche weggeschnitten werden müssen, sie nehmen nicht so leicht Schaden, halten Wind, Kälte und andere Zufälle besser aus, bedörfen keine oder sehr wenige Wartung, und sind insgemein fruchtbar, lassen sich aber nicht leicht in andere Gestalten ziehen als sie von Natur haben, wachsen nicht selten krumm und schief — auch weißt man ihr Alter nie zu bestimmen, wie der aus Saamen selbst gezogenen, weil sie in der Wildnis aufgewachsen sind.

Die Wildlinge haben auch bis auf ein gewisses Alter besonders grad nach dem zweigen genaue Aufsicht nöthig, wegen den unter dem bezweigten Theil häufiger ausschlagenden wilden Schossen, hernach aber, wann der Saft einmal nach den Zweigen (Propfreisern) seine Richtung genommen, kann man sie sich selbst vast gänzlich überlassen, da im Gegentheil die aus Saamen gezogene, und aus den Baumschulen verpflanzte immer Aufsicht nöthig haben. Die auf Wildling gepfropfte Früchte sind in ihrem Geschmak auch allezeit etwas herber und rauher als die auf zahme Stämmlein gepfropfte, wann man nicht Mühe und Zeit wagen will, nach einichen Jahren die schon gezweigten noch einmal zu zweigen, wodurch die Früchte

merklich verbessert werden können. Die Kirschen allein machen eine Ausnahme, nicht nur werden die auf Wildlinge aus den Wäldern gepfropfte eben so schmakhaft, sondern die Bäume wachsen leichter und werden dauerhafter, als die aus Saamen gezogne. Die wilden Stämme sind also für grosse Bauernhöfe, für entfernte rauhe Güter, und für den gemeinen Mann, der mehr auf der Menge als Feinheit des Obsts hält, dienlich; von den Wurzelauslaufern, oder Wurzelschossen haben wir schon bemerkt, daß solche in Ansehung der Aepfel- und Birnbäumen nicht anzurathen seyen, hergegen lassen sich aus den Wurzelschossen der Steinobstbäumen gesunde und schön heranwachsende Stämmlein ziehen, vornehmlich aber werden von den Ausschlägen der Quitenwurzeln, welche sogleich ihre eigene Wurzeln bekommen, dauerhafte und gute Stämmlein gewonnen, die, nachdem sie in eine Baumschule bis zur Pfropfungszeit versezt worden, mit Nuzen zu zahmen, feinen Obstbäumen für die Gärten erzogen werden mögen, wo man sie niedrig und klein behalten will. Die Wiechslen, die man in unserm Land als ein Staudengewächs ganz sich selbst überläßt, wachsen vast durchgehends aus den Wurzelausschlägen, etwann auch aus den aus dem wilden Saamen entstandenen Pflanzen auf. Man läßt sie buschweise und ohne

Pflege stehen, sie werden nicht hoch, die Früchte aber nichts desto weniger fruchtbar und schmakhaft, zumal man behaupten will, daß die Wiechslen, je höher sie wachsen, je säurer sie werden — anbelangend endlich die Meschbeln, so kann man solche entweder aus ihren Wurzelausschlägen, oder aus Hagedörnen, Weißdörnen, die man in Baumschulen verpflanzt und pfropft, oder aus wilden Birnstämmen erziehen, welche mit Mespeln gezweigt werden; man gelangt auf diese Weise leichter und schneller zu einem dauerhaften Baum, als wenn man ihn aus seinem eigenen Saamen ziehen will, dann der Saame geht oft erst im zweyten Jahr auf, und verfriert in kalten Wintern leicht; die Früchte aber aus den Saamenstämmen sind grösser und von feinerm Geschmak als die auf den Wildlingen gewachsene.

§. V.

Wie die Obstbäume aus ihrem Saamen gezogen, und bis zur Pfropfung- und Versezungszeit besorgt werden.

Wenn man nun einen feinen und auserlesenen Obstwachs anpflanzen, und seine Stämme aus dem Saamen ziehen will, ist dabey zu beobachten, die Auswahl des Saamens, die Zubereitung des Bodens, die

die Art und die Zeit des Säens, und die Pflege des aufgegangnen Saamens.

Unsere Landleute zwar nehmen dieses nicht so genau in Acht, wer von ihnen je noch Bäume aus dem Saamen ziehet, suchet junge Baumpflänzlein, etwann da, wo Saamen, der durch den Zufall von Kindern auf das Feld oder in die Weinreben getrogen worden, aufgegangen ist; oder man säet etwann Obstträst (Treber von Birn und Apfeln, deren Saft man zu Most oder Kyder ausgepreßt hat) in die Weinberge, wo die darinn befindlichen Kernen leicht aufgehen. So bald man die jungen Pflänzlein gewahr wird, welche blos mit zwey Blättlein hervorkommen, muß man kleine Pfäle dazu steken, damit man solche im haken und bearbeiten des Weinbergs nicht verderbe, und damit verfahren, wie wann sie in einer Pflanzschule stühnden. Diese Weise giebt zwar wenig Mühe, allein sie ist nicht anzurathen, dann da diese Bäume aus schlechtem Saamen herfürkommen, so kann man ihrer Daurhaftigkeit nicht versichert seyn.

Man thut also besser, den Saamen auszuwehlen, zu diesem End hin sammelt man durch den ganzen Sommer und Herbst von den fruchtbarsten Bäumen von beliebiger Art, die allerreifesten, grössesten und vollkommensten Früchte, die an der Sonnen-Seiten ge-

gewachsen, die keinerley Maasen oder Mängel haben, auch nicht wurmstichig sind. Die aus frühem, mastigem, und vollkommenem Obst herkommenden Saamen-Kernlein sind die tauglichsten. Von Apfel- und Birn-Kernlein, sauer und süsse hebt man jede Art besonders auf. Von den schönsten Früchten, die vollkommensten, unversehrten, wohlgestalteten Kernen, die von Aepfeln müssen dunkelbraun, die von Birnen aber schwarz seyn. Eben so sammelt man auch vom Steinobst, Kirschen, Marellen, Quetschen, Pflaumen, Pfirsichen, Barillen (Aprikosen) — Mespeln — von den reifesten vollkommensten Früchten, die schönsten vollkommensten Steine, (Nussen) und von den Nussen (Wallnuß) die grössesten mit zarten dünnen Schaalen, welche gern aus den Tanggen (aussern grünen Schaalen) ausgefallen sind; vom Steinobst, die Steine welche leicht vom Fleisch oder Saft ablassen, und so zu sagen ganz frey und truken in der Frucht liegen, und die Kernlein die leicht aus ihren Kapseln heraus sprizen. Viele behaupten, man müsse sie nicht etwann mit den Zähnen oder mit dem Messer berühren, weil es gar leicht schaden könnte. Die einen pflegen den Saamen aus den Früchten zu nehmen, so bald sie ab dem Baum kommen, andre lassen sie zuerst einiche Zeit liegen und mürbe werden,

darauf

darauf aber kommt nicht viel an. Man muß die Kernen und Steine von der einen und andern Art wohl bemerken, mit Nummern zeichnen, und aufschreiben, damit man wisse, von welchen Gattungen man Saamen habe — diese Vorsicht ist sonderbar beym Steinobst nöthig, welches man oft ungezweigt lassen kann. Der Saame nun muß ehe er in den Boden kommt, wohl getröknet werden, aber weder an der Sonne noch auf dem warmen Ofen, sondern an einem luftigen Ort, wohin die Mäuse und Vögel nicht kommen, damit er weder schimmle, noch verderbe.

Hat man den Saamen gesammelt, so nimmt man bedacht, wohin man ihn säen wolle. An einem luftigen Ort, entweder in ein Gartenbeet, oder in eine Wiese, oder ins Akerfeld, oder in einen leeren Plaz eines Weinbergs, der sonnenreich gelegen, und vor heftigem Wind und allfälligem Schaden des Feder- und andern Viehes wohl bewahrt seye, wohin auch keine Bäume oder Dächer abtriefen. Der Boden, den man dazu brauchen will, muß eben nicht fett, und frisch bedüngt, aber besonders obenauf mürbe seyn. Im Herbstmonat wird er durch umgraben mit der Schauffel (Spate) oder durch umhaken bearbeitet, vom Gras und Wurzeln wohl gesäubert, — und nach etlichen truknen Tagen wieder mit dem Rechen

verebnet. Wär der Boden von Natur gar öde und mager, so wurde der Saame schwach und langsamer aufgehen, und das junge Pflänzlein keinen Trieb haben, wär er gar zu fett, so kämen die Bäumlein, wann man sie in schlechtern Boden hernach versezen müßte, gar nicht fort; hergegen in mittelmäßigen Boden gepflanzt, gedeyen die Bäume hernach in allem Erdreich. Daher erwehlt man lieber einen mittelmässigen Boden. Man kann aber auch zum voraus bedenken, von was für Beschaffenheit der Boden seye, wohin man Willens ist, den Baum zu pflanzen, und sich in der Wahl des Pflanzbodens nach der Beschaffenheit desselbigen richten, je gleicher diese einander sind, je besser wird der Baum fortwachsen.

Ueber die Zeit des Säens ist man ungleicher Meynung, ob es im Herbst oder im Frühling geschehen soll. Säet man im Herbst, und geht der Saame auf, so haben die jungen Pflänzlein im Frühling einen Vortheil zum Wachsthum, aber es können viele Saamen zurükbleiben, welche erfrieren, oder etwann von Mäusen, oder sonst irgend woher Schaden leiden. Säet man im Frühling, so bleiben die Pflänzlein allezeit um so viel zurük, dagegen sind sie von jenen Zufällen befreyt. Dannoch scheint es am rathsamsten zu seyn, die Kernen sowohl als die Steine im Herbst

in

in Boden zu bringen, man kann es thun von dem an, daß das Laub ab den Bäumen reißt, bis der Boden gefriert, obschon ein und anders zurükbleibt, so ist man von der Stärke und Dauerhaftigkeit der Pflänzlein, welche herfür kommen, nur desto sicherer überzeugt. Allezeit muß der Saame vom Steinobst vor dem Winter in Boden gebracht werden, dieser mag in seinen harten Schaalen die Kälte und andere Anfälle wohl überstehen. Man hat auch den Vortheil, daß man das allenfalls über den Winter zurükbleibende im Frühling wieder nachsäen kann, auch kann das Pflanzbeet mittelst Brettern vor der grossen Kälte verwahrt werden.

Jede Gattung des Kernobsts und Steinobsts muß für sich allein und absönderlich gesäet seyn, weil jede Art ihrer eigenen Pflege bedarf; die jungen Pflänzlein des Birnbaums wollen z. Ex. vielmehr gejätet und gehaket seyn als die von Aepfeln — diese und die Birnpflänzlein werden im ersten Jahr nur einen halben Schuh hoch, die Kirschen und das übrige Steinobst aber schiesset mehr als einen Schuh. Die erstern zweigt man beynahe alle, das Steinobst aber bringt auch ungezweigt eine schöne Frucht. —

Das Säen selbst wird auf verschiedene Weise vorgenommen. Die Apfel- und Birn-Kernen werden

so

so dik gesäet wie der Weizen, damit man sehe, welche am schönsten treiben, und man die überflüßigen und schlechten versezen oder ausreissen könne. Andere machen in dem Pflanzbeet mit dem Rechen gerade Furchen oder kleine Gräblein, und legen die Kernlein etwann 3 Zoll weit von einander in geraden Zeilen oder Reihen ein, und ziehen die Erde wieder drüber, so daß der Saame ein paar Zoll tief bedekt, und vor den Vögeln und der heftigsten Kälte verwahret ist — Die Kernen von Steinobst, die Nussen und Mandeln werden nicht ausgestreut, sondern in die im Pflanzbeet gezogenen 4 Zoll tiefen Furchen einen Schuh weit von einander eingelegt — Die alten behaupteten, der Spiz des Steins müsse immer über sich stehen, weil der Keim da ausschlage, andere hergegen glauben, daß aus dem Spiz der Keim, und aus dem stumpfen Theile die Wurzel herfürtreibe, und rathen mit besserm Grund, die Steine oder Nussen auf die Seite einzulegen, damit weder der Keim noch Wurzel am Wachsthum gehintert werde. Auf das Zeichen kommts nicht an, ob im Obsich- oder Nidsich-gehnd, die alten bewährten Baumpflanzer sahen hierauf nicht, obschon einiche glauben, es seye gut im wachsenden Mond das säen des Obstes vorzunehmen. Niemal muß man es bey gar nassem Boden, sondern bey eben-

falls

recht troknem thun. Der Boden wird nach dem säen wohl verebnet, bey gar troknem Wetter, und wann grosse Schöllen (Klösse) sind, zusammengetretten, und dann mit Dörnen bedekt, damit nicht etwann die Thiere in dem Pflanzbeet scharren können.

Wenn nun der Saame im Herbst in den Boden gebracht, und über Winter zu treiben angefangen, so muß er gepflegt seyn, im Frühling soll man sorgfältig in dem Pflanzbeet nachsehen, ob alles aufgehen wolle. Wo das Kernobst zu dik herfürkommt, da muß mans erdünnen, so daß die Pflänzlein etwann ein Schuh weit von einander stehen; die mit aller Sorgfalt ausgezogenen können an einen andern Plaz im folgenden Herbst versezt werden, damit sie vor dem Winter noch anwurzeln, diese Sezling wachsen hernach gut fort. Das Unkraut muß sauber ausgejätet, und über den Sommer der Boden sachte aufgelokert werden, doch daß man die Wurzeln nicht etwann berühre. Wenn eine Trükne im Sommer anhaltet, so begießt man des Abends das Pflanzbeet mit Mistlachen, oder schwacher Gülle. Dung legt man nicht zu, es wurde ihnen solches im versezen schaden, wenn sie aus einem bessern in ein schlechteres Erdreich kommen sollten. Den jungen Pflänzlein thut der Schatten in der grossen Sommerhiz wohl, wenn man ihn verschaffen

kann. Wo man Obst in einen Weinberg gesäet hat, da kann der Landmann ohne etwas anders zu versaumen, abwarten, weil er über den Sommer oft in die Reben kommt, wenn er die jungen Pflänzlein nur ordentlich zeichnet, und ihrer beym bearbeiten des Weinbergs schonet, so ist nicht nöthig, weder die Erde besonders aufzulokern, noch zu begiessen, noch zu beschatten, und das Unkraut jätet er sonst in Reben aus. Obwohl alle diese jungen Pflanzen in dem ersten und andern Jahre viele Beyschosse treiben, soll man ihnen dannoch mit keinem Messer vor dem dritten Jahr beykommen, aussert wenn sie gar viele wilde Schößlein treiben, und sonst kein rechtes Stämmlein bilden wollten. Dann wann man früher daran schneidet, so befördert man dadurch wohl das aufschiessen, aber hintert die Stärke des Stämmleins in der Dike. Hernach aber zwiket man die Beyschosse alle sorgfältig ab, indem man niemals mehr als ein Schoß zu einem Stamm aufkommen läßt.

Auf solche Weise wächst das junge Bäumlein heran, in die Höhe und Dike, daß es im dritten oder vierten Jahr zum zweigen (pfropfen) schon tüchtig wird. Wobey zu wissen, daß die erfahrensten Baumpflanzer rathen, alle aus Saamen gezogenen Stämme, die man zweigen will, in dem Boden selbst zu

zweigen, worinn sie entstanden sind, und zwar so jung als möglich, schon in dem dritten oder vierten Jahr, oder noch früher, sobald sie die Dike eines kleinen Fingers haben, und ein Zweigschoß (Pfropfreis) kann eingestekt werden. Dieses giltet besonders auch vom Steinobst, welches entweder gar nicht, oder nur in dem Pflanzbeet gezweigt werden muß.

Das Versezen der jungen Bäumlein, vor dem Zweigen, ist also nicht zu rathen, als nur für diejenigen, welche, den übrigen Plaz zu machen, müssen ausgezogen werden; das Steinobst, da es viel schneller wachst als Kernobst, so auch die Nussen und Mandeln, welche alle nicht nöthig haben gezweigt zu werden, müssen schon im andern Jahr im Herbst aus dem Pflanzbeet an den Ort hin versezt werden, wo sie aufwachsen sollen.

Ehe wir aber vom zweigen reden, wollen wir zuerst noch zeigen, was bey dem verpflanzen oder versezen der jungen Bäumen, es seye aus der Pflanzschule oder Pflanzbeet, oder in Ansehung der Wildfängen, die erst müssen gezweigt werden, zu beobachten seye.

§. VI.

Vom verpflanzen junger Bäume an den Ort, da sie aufwachsen und Frucht tragen sollen.

Die Absicht des verpflanzens oder versezens junger Bäume, ist unstreitig diese, daß man seinen Baum genau an dem Ort habe, wo man ihn des Nuzens, der Annehmlichkeit und der Zierde wegen wünschet, wo er einen angemessenen Boden findet, in welchem er sich in die Höhe und im Umfang, wie es seine Eigenschaft fordert, ausbreiten mag.

Nun versezt man vorderst gar junge aus dem Saamen gezogene Pflänzlein aus dem Pflanzbeet, wo sie zu dik herfürgekommen, in eine Pflanzschule zu fernerem Wachsthum, wovon schon geredt worden.

Man versezt demnach schon gezweigte Stämme von Kernobst, oder ungezweigte und des Zweigens nicht benöthigte vom Steinobst, aus der Pflanzschule in den Boden, wo sie aufwachsen und Frucht tragen sollen.

Drittens, aus den Wäldern gegrabne Wildfänge in gebaute Güter, wo sie gezweigt werden und aufwachsen sollen. Und endlich auch schon ziemlich grosse Bäume aus einem Ort, wo sie im Weg stehen und gewissen

wissen Absichten hinterlich sind, in einen andern bequemern Plaz.

Die Bäume seyen nun kleiner oder grösser, die man versezen will, so muß vorderst der Boden, in welchen man pflanzen will, nach Verschiedenheit der Baumarten, ehe man die Bäume aus der Erde nimmt, ausersehen und zurecht gemacht werden, besonders für Bäume, die feines Obst tragen sollen. Nachdem dieser Boden aufgegraben und die Wurzeln gelöst, so müssen die meisten Fasern, besonders wenn man den Baum nicht alsobald wieder einsezt, weggenommen, und die zerbrochenen und kreuzweis durch einander und gerade unter sich laufenden Wurzeln abgeschnitten werden, so daß die Wurzeln wie die Finger einer ausgebreiteten Hand aussehen, sonst faulen sie gern und machen den Baum kränklich. Die Obstbäume müssen vor dem versezen nicht blos an ihrer Wurzel gehörig beschnitten, und solche an denen, welche vom zweigen oder äugeln (okuliren) an gerechnet, nur ein Jahr alt sind, bis 8 oder 9 Zoll lang gelassen werden, sondern es müssen auch die Wipfel und starken Schosse abgestumpt, und die Aeste so einander kreuzen, nahe am Stamm abgeschnitten werden; nur allein muß man dieses leztern wegen für die Pfirschbäume eine Ausnahm machen, welche nicht wollen

beschnitten seyn, hergegen ist diesen dienlich, daß man, im ersten Jahr, wenn sie herfürwachsen und viel Beyschosse bekommen, dieselben alsbald mit den Fingern abklemme, etwann ein Ell hoch, sonst wenn man alles miteinander aufwachsen laßt, werden ihre Aeste zu dik, und der Hauptstamm bleibt kurz.

Es ist nicht rathsam, die ungezweigten Kernstämme zu versezen, nachdem sie aber an dem Ort, wo sie herfürgewachsen, gezweigt worden sind, kann man sie ein Jahr hernach, in so fern die Zweige wohl eingewachsen und Laub getrieben haben, oder wenigstens im andern Jahr an den Ort verpflanzen, wo sie Frucht tragen sollen.

Die Steinobst-Stämmlein, so gemeiniglich nicht nöthig haben gezweigt zu werden, kann man im dritten Jahr ihres Alters sicher verpflanzen.

Die bequemste Zeit zum versezen ist der Weinmonat und Wintermonat, je nachdem der Jahrgang früher oder später, und das Holz früher reif wird. Dann wenn es erst im Frühling geschiehet, und ein trukner Sommer folgt, so nimmt die Hize des Augsts viele Bäume weg, wenn man nicht mit fleißigem begiessen zu Hilf kommt. Ueberdas wachsen im Winter die Wurzeln fort, obgleich die Aeste sich nicht ausbreiten. Die jungen Pfirsich- und Barillenbäume aber,

weil sie lang in den Herbst hinein wachsen und schiessen, sind zu zart, vor dem Winter zu verpflanzen, man wartet damit sicherer bis im Frühling, damit die Schosse erstarken mögen, doch muß man das verpflanzen derselbigen vornehmen, noch ehe der Saft treibt.

An den Wildfängen, nachdem man sie vorbeschriebner maassen ausgegraben hat, müssen die äussern gröbern Wurzeln, die sonst der Fäulung unterworfen, durch einen frischen Schnitt abgehauen, und eben so die Nebenäste samt dem Tolden (Wipfel) weggeschnitten werden, der Stamm wird höchstens vier Schuhe hoch gelassen, je nachdem derselbe krumm oder gerad, groß oder klein ist.

Wer nicht viel Zeit und Mühe auf die Pflanzung der Bäumen verwenden kann, mag die Wildfänge auf seine Güter versezen, wohin er kann — wer aber solche zähmen und in einen Baumgarten verpflanzen, oder auf entlegneren Gütern dieselbe wohl erziehen will, thut wohl, an den Pläzen wohin er die Bäume sezen will, die Erde durch eine angemessene Vermischung, oder durch Zuführung wohlverfaulten Dungs zu verbessern. Einiche pflegen zu diesem End hin im Frühling 4 bis 5 Schuhe breite, und 2 bis 3 Schuhe tiefe Gruben zu graben, und solche mit besserer Erde

oder mit altem Bau wieder zu füllen, und dann im Herbst die Stämme darein zu sezen, andere aber rathen, da wo man jeden Baum hinsezt, einen Erdhaufen aufzuwerfen, und in denselbigen den Baum lieber zu sezen, als etwann in einen steinigen Boden zu graben und Erde hineinzufüllen, da dann die Bäume gleichsam wie in einen Kübel gesezt werden, und so wenig Plaz bekommen, ihre Wurzeln auszubreiten, so daß, wann nach einem Wachsthum von zweyen oder dreyen Jahren, sich ihre Wurzeln bis an die Seiten der gemachten Gruben erstreken, sie von Stein und Sand an fernerer Ausbreitung verhintert werden, wovon dann der Baum ins Abnehmen kommt — auch halten diese Gruben etwann die Nässe auf, so daß die Fasern der Bäumen öfters faulen. Wenn man sie aber über den Boden erhöhet, oder in gleicher Höhe mit des Bodens Oberfläche in einen Erdhaufen hinein sezt, so breiten sich ihre Wurzeln leichter aus und finden Nahrung, wenn gleich die über dem Grien oder Steinen liegende Erde nur etliche Zoll dik wäre.

Nebst diesem ist auch wohl zu gewahren, daß man den Baum so in die Grube seze, daß seine Wurzeln fast eben so tief im Boden stehen, als wo er zuvor gestanden. Man seze nun einen jungen Baum in eine Grube, oder in einen Erdhaufen, man verseze ihn

vor

vor oder nach dem zweigen, so muß man die Erde, in welche er kommt, nachdem sie umgegraben worden, mit der Schaufel rein zerdrüken, und nachdem der Baum auf seinem Plaz gerade aufgestellt worden, recht zwischen jede Wurzel hineinfallen lassen, so daß es keine Hölen oder Lüken in der Erde giebt. Zugleich muß man den Pfahl, an den man den jungen Baum bevestigen, und vor dem Wind verwahren will, sorgfältig zwischen die Wurzeln in den Boden stossen, und dann völlig die nöthige Erde um den Baum und seinen Pfahl anlegen. Wollte man den Pfahl erst wann die Wurzeln bedekt sind, einstossen, so könnte man dieselbigen leicht verlezen. Steht der junge Baum auf einer Weide oder Aker, wo das Viehe dazu kommt, so muß man um denselben her, noch einiche Pfähle schlagen, und mit dürren Dörnen verwahren, damit das Viehe an dem Baum nicht reibe. Wird aber ein Bäumchen nahe zu den Wohnungen gesezt, wo kleines Viehe gehalten wird, so muß neben oberwehnter Fürsorge auch noch der Boden, so weit er um den Baum her aufgegraben worden ist, mit Dörnen belegt werden, damit weder die Schweine darinn wühlen, noch die Hüner (Hennen) oder Kazen darinn scharren. Das bis dahin gesagte giltet sowohl in Ansehung der jungen Bäume, welche als schon gezweigt,

verpflanzt werden, als aber in Ansehung derer, welche, nachdem sie schon verpflanzt worden, erst gezweigt werden.

Was aber die schon mehrere Jahre alte Bäume betrift, so kann man solche, wenn man sie gerne Bauens oder anderer Ursachen wegen an einem schiklicheren Ort hätte, auch noch versezen; dieses muß aber mit grosser Vorsicht geschehen; wenn der Stamm mehr als 6 Zoll dik ist, so ist es sehr gewagt, ihn noch zu versezen, und geht selten mit gutem Erfolg zu. Man verfahrt damit also: Je nach Beschaffenheit der Grösse des Baums, muß man ihn vier, fünf und mehr Schuhe weit vom Stamm tief umgraben, und alle Wurzeln säuberlich abschneiden, ihn aber bis der Boden gefriert, mit Stüzen und Pfählen wohl befestigen, damit ihn der Wind nicht umwerfe. Nach diesem muß man an dem Ort, dahin er soll versezt werden, eine Grube machen, etwas grösser als der Umfang, den er an seinem vorigen Ort einnahm, darinn er hernach Plaz haben möge, wenn dann der Winter vorhanden, und die Erde wohl gefroren, muß der Baum wohl untergraben und die Wurzeln zuäusserst abgeschnitten, die sie umgebende Erde aber daran gelassen werden; mit derselben muß der Baum auf einem Schlitten oder Wagen geführt, oder von starken

Män-

Männern in die hierzu gemachte Grube getragen und also versezt werden. Dazu dann sehr dienlich, wenn man aussenher um die Wurzeln guten fetten Grund schüttet, denselben aber wohl zusammentrittet, so wird der Baum von dem versezen wenig leiden, auf den Frühling frisch schiessen und nach Wunsch wachsen.

§. VII.

Wie weit die Bäume von einander gesezt werden müssen.

Bey Anlegung eines Obstwachses oder Vermehrung der Baumzucht, muß der verständige Bauersmann auch guten Bedacht nehmen auf die erforderliche Weite, in welcher er die Bäume von einander sezen soll. Viele meynen, es seye ein Vortheil, wenn man in eine Wiese, in einen Garten oder Aker nur recht viele Bäume sezen könne, und bedenken nicht, daß wenn sie zu nahe beysammen und also eng stehen, der Nuzen von den Baum- und Erdfrüchten viel geringer seye, als wenn sie in gehöriger Weite von einander sind. Viele irren sich bey Sezung der Bäume auch darinn, daß es sie, wenn die Bäume noch klein sind, dünkt, sie sezen dieselben viel zu weit auseinander, aber das Augenmaaß betriegt in diesem Fall,

man muß das Maaß bey den erwachsenen grossen Bäumen nehmen, und daran merken, wie weit man sie zu sezen habe. Wenn man die gehörige Weite treffen will, so muß man vorderst die Art des Bodens, sodann die Art der Güter, oder dessen was darauf wachst, nicht minder die Lage eines Stuk Guts, und endlich die Art der Bäumen in Betrachtung ziehen.

Ueberhaupt kann man annehmen, daß in einer Wiese, oder sogenannten Baumgarten, wo man Gras und Obst zugleich pflanzen und keines dem andern nachsezen will, die Bäume 30 Schuhe weit wenigstens von einander stehen sollen, wenn theils die Bäume sich selbst an ihrem guten Wachsthum nicht hintern, theils das Gras nicht Schaden leiden, sondern soll gedörrt werden können. Ist ein Mattland von magerm hizigem Boden, in welchem die Bäume nicht gar groß werden, und senkt es sich noch dazu gegen der Mittags-Sonne, so mögen die Bäume etwann 6 Schuhe näher zu einander gesezt werden. Liegt aber eine Wiese tief und hat fetten Boden, in welchem die Bäume gern groß und stark werden, so müssen sie in solchem Boden etwann 5 bis 6 Schuhe weiter, also wohl 36 Schuhe gesezt werden; eben so weit müssen sie auch stehen in einem gegen Mitternacht abgesenkten, frostigen, schattichten Ort, weil daselbst, wann

die

die Bäume näher stehen, anstatt Gras nur Moos wachset. Man mag sie auch näher zusammensezen in einem Baumgarten, dessen Gras man durchaus in die Kripfe mähet, als wo man solches dörren will, indem zu dem leztern erforderlich ist, daß die Sonne gehörige Zeit den blossen Boden bescheinen und nöthiger maassen würken könne. Je fetter der Boden, je mehr und diker Gras wird er geben, je mehr Sonne und Plaz wird also erfordert, um solches zu dörren. Wo die Bäume Reihenweise in gerader Linie 30 Schuhe von einander, da muß eine Reihe von der andern wohl 40 Schuhe stehen, damit das Gras zwischen die Reihen möge zum dörren zusammen gezogen werden.

Die Kirschbäume müssen noch einige Schuhe weiter auseinander stehen, weil sie gemeiniglich sehr hohe werden, und ihre Wurzeln weit erstreken, also auch weit den Schatten werfen. Die übrige Steinobstbäume hergegen, weil sie weder hoch noch breit in ihren Aesten werden, mögen schon näher beysammen stehen, 20 Schuhe ist eine hinlängliche Weite für diese.

Die Nußbäume gehören gar nicht in die Wiesen noch Aeker, weil sie mit dem Schatten und den Wurzeln gar zu weit greiffen, und mit beyden schädlich

lich werden — an Börtern, an abgelegenen Orten, an dem Rand eines Tobels, und an Weiden mag man sie sezen wie man kann, wo sie nicht viel schaden können.

Wem es hauptsächlich nur um den Obstwachs zu thun ist, der hat nur darauf zu sehen, daß die Bäume sich weder in den Wurzeln noch Aesten anrühren, und dazu ist, wie oben gesagt, eine Weite von wenigstens 30 Schuhen nöthig — dann da die Länge der Aesten von einer Seite vom Stamm an etwann 15 Schuhe betragen mag, so werden die Aeste des andern Baums, die ungefähr auch so lang sind, ebenrecht an den andern hinreichen, wenn der Baum ausgewachsen ist, ohne ihn anzurühren; und bis dieselben erwachsen, wird immer noch schönes Gras zwüschenein unter denselbigen aufkommen — wem aber mehr an dem Graswachs liegt, der muß bedenken, daß das Gras unter denselben unschmakhafter wird, je näher die Bäume beysammen stehen, je mehr werden sie, wenn sie ausgewachsen sind, auch das dörren des Grases hintern.

Wo die Wiesen an schlechte Güter, an Weiden, Waldungen und Tobel angrenzen, besonders gegen Mitternacht, da mögen die Bäume den Einfassungen und Zäunen nach, auch um viele Schuhe enger stehen als mitten in der Wiesen, oder an den der Wiesen

mit-

mittäglich gelegenen Zäunen, weil ihr Schatten alsdann ganz dahin fallt, wo er weniger schadet.

In den Wiesen, in welchen das Gras allezeit in die Krippe geschnitten und grün gebraucht wird, welche fetten Grund haben, nahe an den Häusern gelegen sind, und daher Baumgärten heissen, kann man die Bäume auch näher an einander sezen, bis auf 20 oder 25 Schuhe, wenn sich nur die Bäume nicht in einander verwirren; dann solche fette Gründe bringen doch allezeit die Fruchtbarkeit der Bäume herfür, indem sie als Hauswiesen oft bedüngt werden, und die anhaltende Feuchtigkeit dem Gras nüzet.

In dem Akerfeld müssen die Bäume noch weiter von einander entfernt, gesezt werden, aber auch da nach Beschaffenheit des Erdreichs, der Lage, und der Art der Bäume, nach eben den Betrachtungen, die bey den Baumgärten angeführt worden sind. Da muß man nicht so fast darauf sehen, daß die Bäume einander selbst nicht hinterlich seyen, sondern, daß sie dem Getreid, das da gepflanzt wird, nichts, oder so wenig als möglich, schaden, zumal in den Baumgärten die Bäume die Hauptsach, in dem Akerfeld aber, wo man auf die Getreidpflanzung sehen muß, ein Nebennuzen sind. Der Schatten der Bäume schadet dem Getreid ungleich mehr als dem Gras, sowohl im

wach-

wachsen als abreifen; das Getreid hat Sonnenschein und Hize unentbehrlich nöthig, das Gras hergegen wachst in der Feuchtigkeit und im Schatten besser.

Deßwegen ist es nöthig, daß die Bäume im Akerfeld wenigstens 40 — wohl gar 50 Schuhe weit von einander abstehen, um so mehr, als die Erfahrung lehret, daß die Bäume im Akerfeld, weil um sie her die Erde durchs pflügen aufgelokert wird, immer stärker werden als in Wiesen. Allezeit sollen sie so weit von einander seyn, daß bey mittelmäßiger Höhe der Sonne, der Schatten des einen Baums sich nicht bis in den Schatten des andern Baums erstreke, damit die Feldfrüchte so viel möglich die volle Kraft der Sonnenstrahlen geniessen, denn da kommts darauf an, daß diese Früchte mit andern in der Ernd zur Zeitigung gelangen, weil sonst das Akerwerk und die übrigen Geschäfte gehintert würden. — In den Aekern, die gegen Mitternacht sich absenken, oder in schattichten Thälern liegen, sollte man kar keine Bäume, oder aber sie noch weiter auseinander sezen. An heißbrünstigen Orten mögen sie näher beysammen stehen, bis auf 36 Schuhe.

Kirschenbäume, die wegen ihrer Höhe den Schatten weit werfen, müssen 50 Schuhe weit von einander abstehen, aussert in den Zäunen gegen Mitternacht,

nacht, wo ihr Schatten auf Weiden oder Holz fällt. — Nußbäume sind überall nicht rathsam, weder in, noch bey den Feldern, aussert etwann auch in einem Winkel gegen Mitternacht, oder wo das Feld gegen Mitternacht an Holz, Weide, oder an ein Tobel stoßt.

In die schlechten Felder, welche heißbrünstig, oder wegen ihrer Magernheit sonst nicht viel Getreid geben, können die Bäume näher gesezt werden, weil ihr Schatten nicht viel schadet.

Es giebt Leute, welche glauben, man dürfe die Bäume in Feldern und Wiesen nur so schneiden, daß die Aeste hoch am Stamm zu stehen kommen, und so ihren Schatten mindern. Allein jeder Baum will nach seiner Natur gepflegt seyn, man kann an einem Obstbaum die Aeste nicht höher als 10 bis 12 Schuhe aufschneiden, sonst wird der Stamm zu sehr von der Sonne beschienen, die Rinde reißt auf und vertruknet, besonders an jungen Bäumen, jeder Baum will von seinen Aesten vor Sonne und Regen gehörig beschirmt seyn.

In allen Fällen ist rathsam, daß die Bäume im Akerfeld immer so viel gegen Mitternacht stehen, als nur immer wegen Gelegenheit des Orts möglich ist, dann sie dienen in solchem Fall der Getreid-Saat in

harten und schneereichen Wintern zu einer Art von Beschüzung, da man ja gewahr wird, daß der Schnee auf der Mittagseite der Bäume, wegen dem Abtropfen von den Aesten, und weil die Sonnenstralen darunter gleichsam gefangen werden, allezeit früher wegschmilzt, und die Saat grüner ist im Frühling als neben den Bäumen, die den Nordwind aufhalten.

Wer alles in Betrachtung ziehen will, was den Obstwachs nuzlich und zugleich angenehm machen kann, muß auch auf die Ordnung Bedacht nehmen, nach welcher er seine Bäume in den Wiesen oder Feldern pflanzen will. Es ist zwar bey den meisten der Fall, daß sie mehr blos die alten abgegangene Bäume ersezen, oder hin und wieder einen neuen auf ihre Güter pflanzen, als aber ganze Baumgärten anlegen; jedoch geschiehts auch nicht selten, daß man etwann auf Gemeingüter, oder auf neue Wiesen viele Bäume auf einmal sezet. In diesem Fall ist für die Wiesen und Baumgärten, oder dann auch für die Allmenden und Gemeingüter die Rauten-Ordnung am allerschönsten und nüzlichsten, man heißt sie auch mit einem Wort Quinkunx, die also beschaffen, daß wann die Säze oder Bäume in der ersten Zeile abgezeichnet sind, die in der andern Ordnung nicht gegen die in der ersten sollen gerichtet werden, sondern allezeit ein Baum

in der Mitte zweyer in der ersten Zeile, in der dritten aber soll allemal ein Baum gerad gegen einem in der ersten sehen. Durch diese Abtheilung giebt es annuthige Zeilen, nicht allein in die Gräde, sondern auch in die Schräge (Queere), also daß, nach welcher Seite des Baumgartens man sich hinwendet, man auf alle Seiten die Bäume in einer geraden Zeile sieht. Aus der hier beygefügten Zeichnung kann man sich hierüber am besten belehren.

So schiklich, nüzlich und angenehm indessen diese Ordnung für die Baumgärten ist, so hinterlich wäre sie in einem Akerfeld, welches gepflügt werden muß, da käme man mit dem Pflug nicht zurecht. In den Feldern müssen die Bäume entweder den Zäunen nach, so wie diese ihre Richtung haben, oder in dem Aker selbst in Schnurgeraden Zeilen oder Reihen in die Länge und Breite gesezt werden, damit man das Feld ungehintert der Länge nach pflügen und bearbeiten könne. — Die Rautenförmige Ordnung könnte in den

Aekern allenfalls nur da befolgt werden, wo das Feld mit der Schaufel (Spate) umgegraben wird.

§. VIII.

Vom Zweigen oder Pfropfen der Bäume.

Das Pfropfen oder Zweigen der Bäume ist wohl das wichtigste Hauptstuk der Baumzucht: wenn man dabey alle möglichen Vortheile erzielen will, so muß man folgende Punkten in Betrachtung ziehen, nemlich die Absicht des zweigens, oder die Vortheile, so man dadurch erhalten will. Die Zeit, nach dem Alter und Beschaffenheit des Baums. — Die verschiedene Art des Zweigens nach der Beschaffenheit des Baums und der Jahrszeit.

Durch das Zweigen will man entweder eine wilde Pflanze zähmen, oder eine zahme veredeln, jene hat vornemlich bey den aus den Wäldern wild aufgewachsenen, ausgegrabnen und versezten Wildlingen statt, dieses geht auf die aus Saamen gezogene jungen Stämme. Oder man will einen an seinen Aesten kranken Baum heilen, oder einen ungestalten in eine anständigere Form bilden, oder einen alten verjüngern, je nachdem man eine von diesen Absichten erzielen will, muß man verschieden zu werk gehen, wie sich in der Folge zeigen wird.

Es giebt verschiedene Arten zu zweigen (pfropfen, impfen), unsern Landleuten sind vier Arten bekannt, als 1. das **Zweigen in Spalt**, da man den Stamm spaltet, vor dem Frühling, ehe der Saft aufsteigt, und die Schosse darein stekt. 2. **In die Rinden**, wenn man die Schosse zwischen die Rinde und den Stamm einsezt, sobald der Saft treibt. 3. Die dritte Art heißt **äugeln** (okuliren), da man ein selbigen Jahrs gewachsenes Aug abnimmt, und an ein anders Stämmlein oder Schoß einsezt. 4. Endlich bedienen sich auch einige des **Pfeiflens** oder **Röhrlens**, da man von einem selbigen Jahrs gewachsenen neuen Schoß die Rinde durch sanftes drüken allmählig abstreift, und auf ein anderes Schoß gleicher Grösse, dem die Haut abgezogen worden, anpasset.

Von den beyden leztern weniger üblichen Arten melden wir hier zuerst aber blos kurz das nothwendigste.

Bey dem **Pfeiflen** hat man vorderst darauf zu sehen, daß man ein Schoß genau von gleicher Grösse und Dike finde, wie dasjenige Schloß oder Stämmlein ist, welches man davon bepfropfen will, und beyde von dem nämlichen neusten Jahrswuchs seyen. Alsdann fangt man an zuunterst an dem Schoß, von welchem man das Rinden-Röhrlein gebrauchen will, sanft

drüken, reiben und drehen, jedoch immer gegen die gleiche Seite und so daß man die Augen nicht verleze; wenn man dann spührt, daß die Rinde überall los geworden, so schneidet man dieses Schoß ab, windet und ziehet die Rinde gegen die Spize sanft ab, so daß die Rinde ganz unverderbt bleibt, und ein holes Röhrlein ist; hiernächst wird auch von dem zu pfropfenden Stämmlein die Rinde sorgfältig abgezogen, und das Röhrlein über das abgeschelte Stämmlein so lang angestossen, bis daß es wohl ausgefüllt und gänzlich angepaßt ist — Hernach muß die abgezogene Rinde untenher an dem Röhrlein nicht durchaus demselbigen eben, sondern etwas höher abgehauen, der obere blosse Theil aber hinab bis auf das Röhrlein geschoben und etwann zween Zoll hoch ob demselben abgeschnitten, auch an beyden Orten mit etwas Baumwachs sauber überstrichen werden, damit kein Wasser dazu kommen möge; das angestossene Röhrlein beschirmt man mit etlichen Blättern vor der Sonnenhize.

Diese Art zu pfropfen schikt sich aber nur für gar kleine junge Stämmlein, ist den Landleuten nicht anzurathen, weil gar grosse Sorgfalt dabey muß angewendt werden, damit die Röhrlein und die Augen an denselbigen unverlezt bleiben, und nicht etwann ertruknen.

Das äugeln (okuliren) wird vorgenommen bey eintretendem Sommer, wenn die Bäume starke neue Schosse bekommen, weil von diesen die Augen (Knospen) genommen und an junge Pflanzstöklein eingesezt werden müssen. Auch hierbey brauchts grosse Sorgfalt, die Augen-Schiltlein so von den Schossen abzulösen, daß sie nicht verlezt werden, und noch ein wenig Holz daran stehen bleibe; bey dem einsezen dieser Augen in die jungen Stämmlein suchet man die von der Mittags-Sonne abgewendten Stellen aus, wo die Rinde am glättesten, durchschneidet dann mit einem scharfen spizigen Messer dieselbe, in dieser Form T doch daß man nicht zu tief einschneide und das Stämmlein nicht verleze, alsdann hebt man mit einem zugespizten beinernen oder hörnenen Federmesserheft die geschlizte Rinde ein wenig auf, und füget das Augschiltlein geschikt hinein, bindet auch von unten herauf mit Bast oder grober Riste (Hanf) die Rinde wieder zusammen, daß sie das Augschiltlein wohl fasse, aber das Aug nicht mit eingebunden oder hart gedrukt werde.

Vorzüglich bedient man sich dieser Art zu impfen bey dem feinern Steinobst. Allein da es mit dem wachsen langsam zugeht, sich auch die Augen nicht weit tragen lassen, da sie sich gar nicht lang frisch erhalten,

so dient das okuliren hauptsächlich nur den Gärtnern, und ist mehr ein Herren-Geschäft als eine Bauern-Arbeit.

Weit nüzlicher sind die andern beyden Arten, nämlich das Pfropfen in Spalt und in die Rinde. Das erstere ist dienlicher für die jungen kleinen Pflanzstöke, die 1 bis 3 Zoll dike sind. Das andere ist besser für die grössern Bäume, deren Stämme sich nicht leicht mehr spalten lassen.

Bey dem **Pfropfen in Spalt** verfährt man also. Der Pflanzstok oder das junge Bäumlein wird 2 bis 3 Schuhe vom Boden, mit einer kleinen wohlschneidenden Handsäge oben abgeschnitten, wo die Rinde am glättesten ist; damit diese nicht verlezt werde, schneidet man mit einem scharfen Messer von der andern Seite der Säge entgegen. Alsdann wird der Stamm oben sauber glatt geschnitten, und mit einem eigenen Zweigmesser, oder auch einem gemeinen Messer, das man oben über den Stamm ansezt, und darauf schlägt, ein Spalt gemacht, doch nicht tiefer als nöthig ist, die Schosse einsteken zu können, höchstens 2 Zolle, auch nicht mitten durch den Kern oder das Mark, sondern zwischem diesem und der Rinde. Dieser Spalt wird dann mit einem eingestekten Hölzlein offen behalten, oder aufgesperrt, damit die Zweige (Pfropfreiser)

komm-

kommlich können eingestekt werden; diese werden etwann 1 Zoll lang unten nach dem Spalt zugespizt, ein starker Messerruken unter dem Aug des Zweigschosses fangt der Schnitt an, dabey muß das Mark verschont bleiben. Der aussere Theil an dem Angel (das ist, was in dem Stok eingestekt wird), soll etwas diker seyn, als der innere; an der innern Rinden ist nichts gelegen, man beschneide sie oder nicht, die äussere aber soll man ganz unversehrt lassen, und das Aeuglein aussenher gegen die Mitte des Angels richten. Beym einsteken des Zweigs in den Spalt kommts nicht so fast darauf an, daß man die Rinde des Zweigs und Stamms genau auf einander richte, dann da die Rinde am Stamm älter ist, als die am Zweig, so ist sie auch diker, und passet nicht genau, der mehrere Saft kommt aus dem Holz, und nicht aus der Rinde, deßwegen muß man hauptsächlich die Saftgänge des Holzes am Zweig und an dem Stamm genau auf einander richten, die Rinden mag sich dann aussenher treffen oder nicht. Wenn ein Stamm gar stark ist, daß die Zweige zusehr geklemmt würden, so pflegt man ein Holzbißlein (Keil) einzuschieben, damit die Zweige von dem Stamm sanft gefaßt werden — Diese Bißlein schneidet man aus dem abgesägten Gipfel des Stamms und nicht aus dürrem Holz.

Wenn die Zweige eingestekt sind, soll aussenher ein Stükgen Rinde um den Spalt des Stamms, doch ganz luk (loker) gebunden, und ein solches auch über den Spalt gelegt, mit Baumwachs verstrichen, oder auch blos mit Leim und leinernen Lappen alles zusammen vor dem eindringen des Regens wohl verwahrt, auch etwann um die Zweige ein wenig Mies (Moos) gelegt werden, damit diese sich frisch erhalten.

Auf ein Stämmlein, das weniger als ein Zoll dik, pflegt man nur einen Zweig zu pfropfen, auf dikere aber 2, ja wohl gar 4 Zweige, da man auf jeder Seite des Marks einen Spalt machet, nur nicht kreuzweise übereinander. Wenn man zwey Zweige einstekt, so läßt man nur das eine gesündere und frechere aufkommen, stekt man aber vier ein, so läßt man zwey wachsen, und schneidet die weniger gesunden weg.

Die Jahrszeit, in der das Pfropfen in Spalt vorgenommen wird, ist im ausgehenden Hornung, oder Anfangs März, je nachdem der Jahrgang frühe ist, auch oft erst gegen den Aprill, immer aber muß es seyn, ehe der Saft treibt. Diese Pfropfart ist die beliebteste und gemeinste in unserm Land, für alle Arten junge Bäume, vorzüglich aber ist sie zu empfehlen für die Birn- und Steinobst-Bäume.

Eben so bekannt ist unsern Landleuten das Zweigen in die Rinde oder ins Saft; vornemlich für die Apfelbäume, welche eine glatte biegsame Rinde haben, und für grössere Stämme, oder Aeste alter Bäume, die sich nicht so leicht spalten lassen. Man verfährt damit also — Der Stamm oder Ast wird da wo die Rinde am glättesten und biegsamsten zu seyn scheint, oben abgesäget, doch nicht völlig durchgeschnitten, sondern mit einem Messer vollends abgehauen, damit die Rinde nicht reisse. Nach der Säge muß der Stok oder Stamm mit dem Messer sauber beschnitten werden, weil es der Säge nach nicht leicht überwallen (überwachsen) würde.

Hiernächst stekt man den Pfropf-Meissel, (ein Instrument von Bein, oder hartem doch nicht von eichenem Holz, in Gestalt eines spizigen aber breiten Federmesserhefts,) zwischen die Rinde und das Holz sorgfältig etwann zween Queerfinger tief hinein, und läßt ihn darin steken, bis die Zweige geschnitten sind; diese werden auf derjenigen Seite, die gegen das Holz zu stehen kommen soll, obenher nicht völlig bis auf das Mark beschnitten, untenher ganz zugespizt — Dieser Schnitt oder Angel muß etwann zween Queerfinger lang seyn, mehr oder weniger, je nach Beschaffenheit des Stamms und der Zweigen; die äusserste graue

Rinde

Rinde wird sorgfältig davon abgeschelt, bis auf die grüne, welche fleißig verschont bleibt — alsdann wird der Meissel ausgezogen, und an seine Stelle die Zweige so eingestekt, daß sie die Lüke des Meissels genau ausfüllen, und sich wohl anpassen.

Auf ein Stämmlein, so gut ein Zoll dik ist, werden nur zwey Zweige, auf dikere aber je nach Beschaffenheit, in gehöriger Weite von einander ringsum mehrere eingestekt, so viel der Pflanzstok ertragen mag — man muß ihn aber nicht überladen.

Wenn die Zweigschosse aufgesezt sind, so zieht man von dem abgesägten Stükgen die Rinde ab, bindet sie aussenher und über den Stamm zwischen die Zweige zur Beschirmung sanft auf, oben darüber verwahrt man alles zusammen noch mit Zweigwachs, oder auch blos mit Leim und Mies vor dem eindringen des Regens und zu Erfrischung der Zweigen; man pflegt auch wohl gar noch eine Kappe von Weiden-Rinden obenauf zwischen die Schosse zu legen.

Diese Art zu zweigen ist sonderheitlich, wie schon gesagt, dienlich für ältere Stämme, die sich nicht mehr wohl spalten lassen, und für Apfelbäume; sie ist hergegen weniger rathsam für die Steinobstbäume, weil ihr Saft, der zu der Zeit, wann dieses Zweigen vorgenommen wird, am stärksten treibt, bisweilen

durch

durch dieses Geschäft verhintert und zu Gummi wird, und nicht in die Zweigschosse aufsteigt. Auch reisset die Rinde beym Steinobst und Birnbäumen, weil sie spröder ist, während dem einsteken des Pfropf-Meisels, leicht auf, und vereitelt die Absicht. —

Obgleich nun nicht zu läugnen, daß die Zweige in die Rinden gestekt, eben so frech wachsen als die in den Spalt gepfropfte, so verdient doch das Pfropfen in Spalt den Vorzug, da man beym Safttrieb nicht so sicher den besten Zeitpunkt treffen kann, die Zweige auch gleichsam nur angekleibt, hergegen aber in den Spalt Holz in Holz eingezäpft, und inniger vereinigt wird. Man will auch beobachtet haben, daß die in die Rinde gepfropften Schosse in der Folge leicht kropfigt werden.

Die Jahrszeit, wenn diese Pfropfart soll vorgenommen werden, läßt sich nicht genau angeben — Man muß immer den Safttrieb erwarten. Dieser kommt früher oder später, je nach Beschaffenheit des Jahrgangs, und der Lage der Gegend wo die Bäume stehen, und nach der Art der Bäume — Das Steinobst treibt immer viel früher als das Kernobst — die Birnen früher als die Aepfel — in Schattengegenden kommen alle später als an sonnenreichen Orten. Jeder Pflanzer muß sich danach seiner eigenen Gelegenheit

heit und Kenntniß richten. Die Kirschbäume zweigt man zum ersten im Frühling vor allen andern.

Die in Spalt gezweigten Bäume hält man für viel dauerhafter und stärker als die in die Rinde gepfropften, sowohl gegen Wind als Kälte. Jene sollen auch viel eher überwallen und zusammenwachsen als diese.

Betreffend die Alterszeit der Bäume, so kann man auch diese nicht leicht bestimmen. Ein Stamm wachst oft in einem Jahr so hoch und dik, als ein anderer in zweyen. Man muß also vielmehr die Grösse und Stärke, als das Alter des Stamms zur Pfropfzeit in Betrachtung ziehen. Die Stämmlein, so weniger als ein Finger dik, mag man durchs Röhrlein pfropfen — die von 1 bis 4 Zoll in den Spalt — die so diker sind, in die Rinde. Es giebt Baumpflanzer, die am liebsten auf die dünnen Wildlinge zweigen, auf welche man blos ein Zweig einsteken kann, weil sie viel schöner wachsen und glättere Stämme bekommen, auch stärker überwallen (überwachsen) sollen, als die diken mit zwey Zweigen.

Niemals soll man einen Pflanzstok oder Stamm, der neulich versezt worden, in selbigem Jahr, vielweniger die Stämmlein während dem versezen selbst zweigen; man soll den versezten Wildling vorher wohl

einwurzeln und Schosse treiben lassen, am besten ists, man lasse sie zwey Jahre an dem Ort, wohin sie versezt worden sind, ist dieser Ort mager, wohl drey Jahre stehen, ehe man das Zweigen vornimmt — wie wollte der Stamm den Schossen Nahrung mittheilen, wenn er selbst noch keine genugsame hat; das Zweigen im ersten oder andern Jahr nach dem versezen ist so ungereimt, als wenn man einem Bettler ein Allmosen foderte — Der neugesezte Stamm hat genug zu thun, um sich an seine neue Erde zu gewöhnen, und Kraft für sich zu schöpfen, er kann seinen neuen Einsässen noch nichts mittheilen. Die Wildfänge werden ungefähr zween Schuhe hoch vom Boden abgesäget zum zweigen, die diken etwas höher, die dünnen niedriger, die obenher krummen Stämme müssen auch niedrig gezweigt seyn.

Die Stämmlein, die in den Zäunen aus den Wurzeln alter Bäume aufwachsen, und nicht versezt werden, geben oft die schönsten Bäume, wenn man sie nicht auf den Stamm, sondern auf die Aeste zweigt — solche sind am dauerhaftesten und wachsen am schnellesten.

Die aus dem Saamen gezogene Bäume in den Pflanzschulen werden gemeiniglich gezweigt, wenn sie

eines

eines Daumens dik sind, und so niedrig und nahe am Boden als möglich ist. —

Das Zweigen soll unter allen Umständen immer bey stillem, truknem, warmem Wetter vorgenommen werden.

Noch müssen wir auch von der Auswahl der Zweigen (Pfropfreiser) das nothwendigste anzeigen. Man soll erstlich nicht von jedem Baum ohne Unterschied Zweige brechen, sondern gute und grosse Gattungen aussuchen, von Bäumen, welche schöne und freche Schosse haben, und die gegen Aufgang oder Mittag stehen. Nicht alle Schosse sind gleich fruchtbar, darum soll man die langen ranen, so die Augen weit von einander haben, meiden, und solche erwehlen, die nicht lang, aber etwas dik, die Augen nahe beysammen haben, nur eines Jahres Schub und recht reif sind, jedoch soll man noch ein paar Zoll, oder ein Gleich des zweyjährigen Holzes daran stehen lassen, und etwann zween Finger unter diesem Gleich (Knote) abbrechen.

Wollte man aber gar grosse Stämme zweigen, so sind Schosse von zwey Jahren dazu dienlicher, jedoch daß sie nicht zu lang seyen.

Man bricht die Zweige, wenn der Baum noch nicht anfangt truken, um den Vollmond vor dem

näch-

nächsten Neumond, wenn man sie gleich nach demselbigen zweigen will, entweder mit freyer Hand, da man sie gegen den Ast brechen muß, oder man schneidet sie mittelst der auf einer Stange befestigten Baumscheere ab — Wenn man diese Zweigschosse entweder weit tragen, oder versenden, oder nicht selbigen Tags aufsezen will, so bewahret man sie in gute nicht ganz trukne Erde, in welche sie bis auf die Mitte vergraben werden. Man muß die Sonne nicht darauf scheinen lassen, sondern sie an Schatten, und wenn es des Nachts noch gefriert, in Keller stellen, sie nicht ganz vertruknen lassen, und Sorge tragen, daß kein Aug abgestossen oder gedrukt werde. An Kirschenzweigen muß man nothwendig noch etwas altes Holz stehen lassen, weil das junge zu schwach für den Schnitt und Spalt ist.

Zum Zweigen in den Spalt mögen die Zweige länger aufbewahrt werden, als zum Zweigen in die Rinde — Zu diesem sollten sie an gleichem Tag gebrochen werden, an welchem man sie aufsteken will; zu jenem aber bricht man sie gern etliche Tage vorher, ehe man sie braucht. —

Wenn die Zweige aufgestekt sind, so muß man zu jedem ein Steklein binden, theils damit dasselbe weniger vom Wind leide, und gerade wachse, vornem-

lich aber, daß die Vögel nicht auf die Zweige, sondern auf diese Steklein absizen. Man muß die Zweige auch so aufsteken, daß sie vom Stamme ein wenig herauswärts stehen, und nicht gegen einander wachsen. Und endlich muß der gezweigte Stamm in der Folge wohl besorgt, die Nebenschosse, die er treibt, fleißig abgeschnitten werden, damit der Saft desto häufiger in die Zweige treibe.

Um den Stamm und seine neuen Zweige wohl zu verwahren, und zu verhüten, daß weder Regen und äussere Feuchtigkeit in die Wunde hinein, noch Saft neben den Zweigen herausdringe — bedienen sich die Pflanzer eines zusammengesezten Zweigwachses, das aus Dreyviertels Pfund Harz, ein Viertels Pfund Wachs, und ein Viertels Pfund Unschlitt zusammengeschmolzen wird, und weder in der Kälte spaltet, noch bey der Sonnenhize schmilzt. Indessen kann ein Gemengsel von Kühekoth, Leim und feiner Erde, wie die Bauern brauchen, eben auch Dienste thun, so gut wie ein kostbareres Baumwachs.

Die Werkzeuge zu diesem Geschäft sind eine gute Handsäge. Ein starkes gekrümmtes Messer mit einem diken Ruken. Ein Zweigmesser, um den Stamm zu spalten und von einander zu heben. Ein Hammer. Ein scharfes Federmesser, um die Zweige oder Pfropf-

reiser

reiser damit zu schneiden. Ein beinerner, oder hart-hölzerner Pfropf-Meissel, oder Nadel — Bast, Bänder, Schaub und Lappen, und geuugsamer Vorrath von Baumwachs, oder zu diesem Gebrauch gemischter und bearbeiteter recht fetter Leim.

§. IX.

Besondere Bemerkungen zu nöthiger Sorgfalt bey Versezung der Bäumen.

Es ist zwar schon in einem vorhergehenden Abschnitt von der beym versezen und beschneiden der Wurzeln der Bäume nöthigen Vorsicht gehandelt worden, da wir aber nur die allgemeinsten Regeln dabey angezeigt, so kommen wir nun noch auf einiche besondere Punkten, welche die Erfahrung unserer Landleute diesfalls angiebt, und wollen dasienige, was etwann noch zu vollständigem Bericht mangeln möchte, nachhollen.

Bey Verpflanzung von allen Arten gezweigter Stämme an ihrem bestimmten Ort ist vieles zu beobachten, und viel daran gelegen, daß es auf die rechte Weise geschehe. Das wichtigste, das gerade anfangs muß beobachtet werden, ist daß man trachte, ein schönes gerades Zweigschoß davon zu bringen, welches an einem Pfal gebunden, von allen Nåbenåstlein sorgfäl-

tig befreyet und 6 bis 9 Schuhe lang gezogen worden seyn muß, und dann bedenke ob der gezweigte Stamm zum versezen tüchtig seye, das Kennzeichen hievon ist, wenn das Zweig, da wo es aufgesezt worden, völlig überwallet, und also, in so fern man nur ein einziges Zweigschoß hat stehen lassen, dem Stamm selbst an Dike völlig gleich ist, welches bey den in der Baumschule oder aus den Kern gezogenen Stämmen, im dritten, oft schon im andern Jahr nach dem zweigen, geschieht.

Hiernächst kommts viel auf das rechte beschneiden der Wurzeln und Schossen an. Im Betreff des leztern läßt man an den Schossen nur 3, 4, oder höchstens 5 Augen stehen, je nachdem der Stamm stark, oder älter in der Baumschule geworden. In Betreff der Wurzeln aber läßt sich nichts gar genau bestimmen, da dieselben nicht an allen Bäumen gleich gesund, und gleich stark sind, die einen mehr Haupt- und Pfahl- die andern mehr Nebenwurzeln haben, da der Boden so verschieden und die Lag einer Gegend nach dem Wind ungleich ist, und für den einen Umstand mehrere und grössere, für den andern wenigere und kürzere Wurzeln erforderlich sind; so muß ein erfahrner Pflanzer diese Betrachtungen alle wol erwegen. Doch läßt sich folgendes bemerken.

Einem Baum, der in seinem Ort dem Wind sehr ausgesezt wird, muß man stärkere und längere Wurzeln lassen als dem, der an ein gegen den Wind beschirmtes Ort zu stehen kommt. Wenn ein Stamm recht gesund, so muß man ihm die Wurzel weniger beschneiden als einem schwächlichen, weil dieser den von stärkern Wurzeln aufsteigenden Saft nicht fassen, sondern aufspringen, (an der Rinde zerplazen) oder untenher häufiger wilde Schosse treiben würde. Die Wurzeln müssen aber an allen Stämmen so erdünnert werden, wenn man den Stamm versezen will, daß alle frey liegen, keine die andere berührt, oder auf die andere zu liegen kommt. Alle und jede Hauptwurzeln müssen vorabgeschnitten werden, aber je nach Beschaffenheit weniger oder mehr. An einem Baumstamm der nach seiner Art sehr groß und stark werden soll, mag man die Wurzeln auch länger und stärker stehen lassen, als bey einer kleinen Baumart.

Es giebt Bäume, welche einen, andere die zween und drey Wurzel-Ringe oder Reyen über einander haben, so daß sie einander nicht berühren, diesen leztern läßt man auch mehrere Wurzeln stehen als den erstern. Je mehr Wurzeln der Baum hat, je besser ist sein Trieb. Das abschneiden und verkürzen der Wurzeln richtet sich dann auch nach der Dike des Stamms,

wo dieser z. E. 1 $\frac{1}{2}$ Zoll dike, da läßt man die Wurzel vom Stamm an 1 $\frac{1}{2}$ Schuhe lang stehen, für jeden Zoll diker sollen ein halber Schuhe die Wurzeln länger gelassen werden. Diejenige Pfahlwurzeln, welche an ihrem End sich in zwey oder drey Nebenwürzlein theilen, mag man unbeschnitten stehen lassen.

In Ansehung der Gruben, in welche man die jungen Bäume versezen will, ist es gut, wenn dieselbigen lange vorher gegraben werden, will man im Herbst versezen, so mag man die Gruben im Frühling, will man aber im Frühling sezen, so mag man sie im Herbst schon graben, damit die Erde durch den Einfluß der Witterung mehr Fruchtbarkeit bekomme, und mürbe werde. Die ausgegrabne Erde muß von grossen Steinen gesäubert werden, damit die zärtern Wurzeln ungehintert wachsen können. Beym ausgraben soll die Erde so gelegt werden, daß die so vorher zu oberst gelegen, zu unterst in die Grube unter und über die Wurzeln geworfen werde, weil sie die beste und mürbste, und an der Oberfläche am fruchtbarsten geworden ist. — Wenn man die Erde mit Dung vermischen will, so muß man es thun, wenn man die Grube gräbt, damit der Dung verfaule, und die Mischung durch die Witterung befördert werde.

Was

Was man beym sezen der Bäume in die Grube, oder auf den Erdhauffen zu beobachten, und wie sorgfältig die reinste mürbe Erde zwischen die Wurzeln hineingeschüttet werden müsse, damit keine hohl liege ist schon angeführt worden, nur ist noch zu bemerken, daß man keinen Dung, und weder Laub, Gras noch irgend etwas so die Fäulnis der zarten Wurzeln befördern könnte, unmittelbar an oder auf dieselben lege; auch sollen alle Wurzeln mit ihrem End oder Spize nidsich gebogen werden.

Die Zeit zum sezen ist im Herbst, wenn das Laub fallt, oder im Frühling ehe der Saft treibt. Man wählet dazu gutes Wetter, und wenn die Erde weder zu naß noch zu kalt ist, so daß sie sich nicht an die Schauffel anhängt, sondern mürbe sich werfen läßt. In vernezte Gruben, wo das Wasser sich gesammelt hat über Winter, muß man nicht sezen, ehe der Boden der Grube wieder neuerdings zuvor aufgelokert werden. Je weiter die Gruben, je tiefer sie gemacht worden sind, je schneller wächst der Baum darinn fort, weil die Wurzeln einen lokern Boden antreffen.

Man sezt die Bäume überhaupt so hoch, oder so tief als sie zuvor gestanden. Im Akerfeld muß man sie etwas tiefer sezen, damit die Wurzeln von dem Pflug nicht erreicht und verlezt werden können. Apfel-

bäume sezt man weniger tief ein, als die Birnbäume; jene kaum einen halben Schuh, die Birnbäume aber etwas tiefer — die Kirschbäume bis 1 Schuhe, die Nußbäume 2 Schuhe tief. Im sandigen Boden muß man alle etwas tiefer sezen, als im fetten schweren Grund, damit sie immer erforderliche Feuchtigkeit beybehalten. Man pflegt, so viel möglich, die Bäume nach der gleichen Richtung gegen Mittag, oder Mitternacht zu sezen, wie sie zuvor gestanden, doch ist diese Vorsicht bey grössern Bäumen nöthiger, als bey kleinen — man legt ihnen auch über dem Boden etwann einen halben Schuh hoch gute mürbe Erde zu.

§. X.

Von der Düngung, Beförderung und Verwahrung der Bäume.

Wenn der junge Baum versezt ist, so muß er auch weiter wohl besorgt werden, im auflokern des Bodens um den Stamm her, im düngen, und in Verwahrung vor Kälte und Hiz. Von dem umgraben, umhaken und auflokern des Bodens, ist bereits auch schon gehandelt worden, nur können folgende Nachhollungen noch dienlich seyn. — Die beste Jahrszeit dazu ist der Herbst, wann das Laub vom Baum

reißt,

reißt, oder auch so bald die Früchte abgenommen sind, allemal ehe die Kälte eingebrochen ist, damit die lokere Erde sich wieder vorher seze und die Wurzeln beschirme. Wo der Boden zähe ist, thut man wohl, dieses umhaken im Frühling zu widerhollen. Wo es naß ist, muß man dieses auflokern im Frühling vornehmen, damit das Wasser sich nicht an den Stammen ziehe, und die Wurzeln erfrieren. Es ist auch dienlich, etwann Abzuggräblein im Herbst zu machen, damit im Frühling das Schneewasser vom Baum wegfliesse. Bey jüngern Bäumen haket man blos mit einer Gartenhaue, bey ältern aber gräbt man mit der Schaufel tiefer um, immer trachtet man die Wurzeln zu verschohnen — Wo unten an einem Baum wilde Ausschläge sind, da giebts auch im Boden knorplichte Wurzeln, beyde schneidet man beym umgraben, so wie auch die Wasserschosse, bedächtlich weg — Die Absicht dieses umgrabens ist, den Boden mürbe zu machen, damit er den Einfluß der Witterung besser geniesse, je mehr man dieses befördern kann, je besser ists — Das gefrieren der Erde trägt zu ihrer Mürbigkeit vieles bey, darum haket man vor dem Winter um. Dieses versteht sich von Wiesen und Weiden, dann in Gärten und im Akerfeld wird die Erde durchs gewohnte Anbauen mürbe genug.

Noch ist die Vorsicht einiger Landleute zu bemerken, welche sich im umhaken des Bodens immer neben den Baum stellen, so daß sie weder das Gesicht noch den Rüken gegen den Stamm kehren, damit die Wurzeln weniger und höchstens nur der Länge nach verlezt, selten aber ganz abgeschlagen werden können.

Das düngen der Bäumen ist am nöthigsten den Birnbäumen, diese vertragen mehr und mannigfaltigern Dung, als die Apfelbäume — dem Steinobst ist er weniger zuträglich, diesem bekommt zugeschüttete neue gute mürbe Erde besser.

Man kann aber die Kernobstbäume mit mancherley düngen — Schweinsmist wird für der beste gehalten, wenn er wohl faul ist, besonders für die Birnbäume — demnach der Kühemist — auch Kühegüllen (Lache aus dem Kühestall) — der Pferde- und Schaafmist ist oft den jungen Bäumen zu hizig, besonders wo der Boden sonst hiziger Art ist — man düngt die Bäume auch mit Daubenkoth, mit Ruß, mit Hornspän, und Haar — mit Nußtanggen (die grünen Schaalen der Baumnüssen) und Asche. —

Beym Gebrauch des Dungs hat man nicht so fast auf die Art der Bäume, als vielmehr auf die Art des Bodens, darin diese stehen, zu sehen. Man will jedoch beobachtet haben, daß die verfaulten Nußtanggen

gen allen Arten Obstbäumen zuträglich, doch den Nußbäumen selbst noch am nuzlichsten seyen — Die Apfelbäume fordern eiüen fetten diken Dung, der in seiner Wirkung anhaltend ist — Die Birnbäume nehmen eher mit einem dünnern vorlieb, der bald auf die Wurzeln eintringt — Dem Steinobst pflegt man leichte Waar, etwann die Auskehreten aus den Häusern oder Gassen zuzulegen.

Wo der Boden fett, zähe, laimartig, naß ist, da muß man truknen, hizigen Pferde- oder Schaafmist beylegen, Horn, Haar, und Aschen thun da gut, auch Ruß — wo der Boden hergegen truken, kiesicht ist, da legt man überhaupt gefäulten, am liebsten Kühemist bey, oder Güllen (Mistlache) auch den Bodensaz der Güllenkästen — In ganz feuchtem Boden ist den Bäumen der Abraum aus den Holzhandwerksstätten, feine zertretene Holzspäne, Sägemähl, dienlich, welche vorher durch eine Reitern (Sieb) geschlagen, und von den gröbern gesöndert werden. Menschenkoth und die Gülle davon ist den Bäumen weniger dienlich, weil die zärtesten Wurzeln dadurch leicht verfäult werden, auch der Krebs am Stamm und andere Krankheiten daher rühren, wie die Erfahrung lehrt.

Die

Die Asche soll die Ameisen von den Bäumen abhalten, und zugleich düngen. — Wenn man den Apfelbäumen zuviel Dung zulegt, so glaubt man, sie bekommen davon den Magen. Einige pflegen im Frühling, wann die Knospen druken, und das Blust bald kommen will, diejenige alte Birnbäume umzugraben, welche die Früchte gern fallen lassen, und dann auf die blossen Wurzeln Kühegüllen zu schütten, in der Ueberzeugung, daß dadurch dieses abreissen der Früchten gehintert werde — Ein Mittel, welches nicht zu verwerfen ist, da bekannt, daß die Gülle überhaupt schneller würkt, als jeder trukne Dung, und die Feuchtigkeit, welche der Boden dadurch erhält, dem Baum leicht merere Kräfte mitteilen kann. — Andere schütten den Kirschbäumen, wenn sie zu blühen anfangen, Güllen zu, und behaupten eine augenscheinliche gute Wirkung davon an den Kirschen selbst zu verspüren.

Die beste Zeit, den truknen Dünger um die Bäume zu legen, ist im Herbst, man verstreut ihn so weit über den Boden, als man glaubt, daß die Hauptwurzeln sich erstreken, dadurch wird der Boden fett, mürbe, vor der Kälte ein wenig bewahrt, und die Wurzeln können desto mehr Kraft zur Nahrung des Baums anziehen. Das beschütten des Bodens mit Gülle um die Bäume her, ist im Herbst ihnen auch

darum

darum zuträglich, weil der Boden dadurch und zugleich durch die Winterkälte mehr Mürbigkett erhält, man muß aber wohl zusehen, daß die Gülle in dem neuumgehakten Boden nicht gefriere und die Wurzeln verderbe.

Eine bewährt gute Art die Bäume zu düngen, ist diese: man macht einen Haufen von Weinträster (Weintreber), faulem Schwein- und Kühe-Dung, Gassenwüscheten (Gassenkehrigt), Wasen oder Graspöschen (Rasen), ausgesechteter Asche, Daubenkoth u. s. w. von jeder Gattung gleichviel, läßt dieses Gemisch ein Vierteljahr lang gähren, begießt den Haufen etliche mal mit guter Kühegüllen, wirft ihn hernach durcheinander, und läßt ihn noch ein Viertel- oder halbes Jahr zusammen faulen, und wenn man im Herbst den Boden um den Baum 6 bis 10 Schuhe weit ringsum aufgebrochen, bedekt man, so weit er umgegraben worden, ein halben Schuh hoch mit diesem Mist; man hat davon an alten und jungen Bäumen, die man für unfruchtbar ansahe, die treflichste Wirkung verspührt.

Junge Bäume leiden von der Kälte so wohl an dem Stamm als an den Wurzeln. Diese können am allerbesten durch vorerzehlte Zulegung des Dungs im Herbst, beschirmt werden — Die Stämme aber pflegt

man

man nach dem Herbst, mit Schaub vom Boden bis an die Aeste einzubinden, obenher muß der Schaub dünner umgelegt und etwas fester zugebunden werden, als untenher, damit der Schnee sich weniger daran häufe, und wenn er schmilzt, sich nicht in den Schaub seze, sondern das Wasser darüber ablaufe. Wenn man aber einmal mit dem einbinden des jungen Baums den Anfang gemacht hat, muß man damit fortfahren, bis derselbe eine ziemliche Grösse und Stärke erreicht hat, und der rohen Winterwitterung auch ohne solche Beschirmung gewohnt ist. —

Einiche rechen auch das abgefallene Laub im Herbst gegen den Stamm des Baums, wodurch derselbe samt den Wurzeln zum Theil bedekt und beschirmt wird.

Die trokene Kälte schadet aber den jungen Bäumen weniger als das schmelzen des Schnees, der sich etwann um dieselben anhäufet — da gewahret man, daß, wenn die Sonne wirkt, ein Grüblein am Stamm in dem Schnee entsteht, welches über Nacht gefriert, und nicht selten die zarte Rinde aufreißt, welches etwann auch blos der lang anhaltende scharfe Nordwind thut.

Indessen ist die Gefahr des Schadens der Kälte für die Bäume nicht so groß — selten leiden sie viel

davon, und nur die zärtesten unter besondern Umständen, daher auch das einbinden der Bäume, besonders der Wildfängen, nicht sehr in Uebung ist — wo man es aber thut, da bindet man im März den Stamm wieder los und nimmt das Stroh weg, welches über den Sommer, wegen dem Insektengeschmeiß, so sich darin ansezt, Schaden bringen und den Baum zusehr verzärteln wurde.

Wichtiger ist der Schaden, der den jungen Bäumen in kalten und Schneereichen Wintern von den Haasen verursacht wird, welche die zarte Rinde, vornemlich der Apfelbäumen, zernagen und anfressen, so daß der Stamm, und oft auch die jungen Aeste, wenn sie dazu kommen können, im Frühling ganz geschunden und dürre aussehen — dafür ist kein anderes Mittel, als daß man vor dem Winter die jungen Bäume mit Dörnen umlege, oder die Dörne daran binde; das Stroh oder Schaub, womit man sonst die Bäume verwahret, ist zugleich auch ein Mittel die Haasen abzuhalten, indem diese nicht leicht dasselbe durchnagen.

Junge Bäume sind aber noch mehreren schädlichen Zufällen ausgesezt — Der Föhnwind bringt ihnen nicht selten grossen Nachtheil, und die Mittags-Sonne, wann ihre Strahlen unaufgehalten blos auf

die

die eine Seite des Baums würken; um dieses zu verhintern, stellt man ein schmales Stük von einem Brett, so hoch als der Stamm ist, auf der Mittags-Seite an denselben an, oder auch blos einen breiten Pfahl, und befestigt solches mittelst eines Bands von Weide, oder man hängt auch ein Stük tannerne Rinde an den Stamm, gegen die Mittags-Sonne an, damit, wenn Winterszeit die Bäume gefroren sind, und dann unter Tagen die Sonne daran scheint, dieselben nicht durch dieses erwärmen blöde gemacht werden, und indem sie des Nachts wieder gefrieren, die Rinde aufspringe und schadhaft werde, wovon schon viele tausend Bäume verdorben sind. An dem Zürich-See ist dieses beschirmen der jungen Bäme gegen die Mittags-Sonne, allgemeine Uebung.

Die Ameisen sind den jungen Bäumen auch sehr aufsäzig, und wo man ihnen umgräbt, und die Erde nicht mit Gras bewachsen ist, da nisten diese Thierlein am liebsten ein — dagegen giebts wenig würksame Mittel; viele binden den Stamm mit Werch (Hanf) und glauben, ihr aufsteigen dadurch zu verhintern — der beste Rath aber ist, daß man ihre Gänge und kleine Haufen fleißig zertrete und zerstöhre.

Vor dem Ansaz des Mies (Moos) und Mistels, muß man die jungen Bäume auch frühzeitig durch

fleißige

fleißige und sorgfältige Ausreinigung bewahren, wie auch von den sogenannten Wurmnestern, oder Wurmgespinsten, und besonders ehe das Insekten-Geschmeiß aus seinen Eyern im Frühling auskriecht. —

Zum befördern des Wachsthums dient, wenn man denjenigen Bäumen, die gar zu frühe, schon im zweyten oder dritten Jahr, nachdem sie versezt worden sind, häufig blühen, das Blust (Blüthe) ausbricht, bis auf etliche wenige Blümlein, die man um der Freude willen zu Früchten gedeyhen lassen möchte. — Dann wenn ein Baum zu frühe Frucht tragt, so wird die ihm zum Wachsthum nöthige Kraft entzogen.

Von dem bevestnen der Bäume an Pfähle, und ihrer Beschirmung gegen daß weidende Vieh ist schon gehandelt worden. Nur muß man die Vorsicht nicht aus der Acht lassen, sie weder zu hart noch zu lokern anzubinden, und immer etwas Stroh zwischenein zu legen, damit die Rinde nicht gedrükt werde. An troknen Orten kann ihr Wachsthum auch durch öfteres begiessen mit faulem, oder lang gestandnem Wasser, des Abends, befördert werden.

Bayerische Staatsbibliothek München

§. XI.

Von dem beschneiden aller Arten Obstbäume und den dazu dienlichsten Werkzeugen.

Die bequemste Zeit das beschneiden der Bäume vorzunehmen ist unstreitg der Herbst, von der Mitte des Herbstmonats bis End Weinmonats; weil alsdann der Safttrieb nicht mehr in den Bäumen ist, und der Schnitt an den Schossen vor Eintritt der Kälte noch truknen und verheilen kann — von der gemeldten Zeit an bis Martini ists nicht rathsam dieses Geschäft mehr fürzunehmen, weil die Kälte den frischen Schnitt leicht aufreissen könnte. — Man kann die Bäume aber auch im März beschneiden, wenn es nur geschiehet, noch ehe der neue Safttrieb vorhanden ist, wenn aber die Augen schon treiben, so muß man nichts mehr an den Bäumen diesfalls vornehmen. Für Apfel- und Birnbäume mag der Frühling eben so vortheilhaft zum schneiden seyn, für Steinobst aber ist der Herbst vorzüglich auch um deswillen anzurathen, weil der Landmann alsdann vielmehr Zeit zu dieser Arbeit hat, als im Frühling.

In Absicht auf die Art des beschneidens ist zu bemerken, daß an einem gezweigten jungen Baum nach seiner Versezung an dem Stamm viele Schosse ausschla-

schla-

Bayerische Staatsbibliothek München

schlagen, diese kann und soll man wegschneiden ohne an eine Zeit sich zu binden, desgleichen auch die Ausschläge der Wurzeln. An den Zweigschössen selbst muß man in dem ersten oder andern Herbst nach dem versezen, die Nebenschößli wegschneiden, damit der Stamm seine gehörige Höhe und Stärke bekomme. Wann die gezweigten Schosse zu frech in die Höhe treiben, so mag man sie ein wenig obenabschneiden, damit der Stamm bey übermäßiger Höhe nicht zu schwach werde. Wenn aber die gezweigten Schosse sehr dünne und schwach sind, so muß man die Nebenschosse in den erstern Jahren stehen lassen, damit das Hauptschoß desto diker und der Stamm stärker werde.

In der Folge muß man darauf sehen, daß der Baum auf alle Seiten rund um, seine Aeste verbreite, und muß also nicht blos nur die grössesten Aeste stehen lassen, die auf zwo oder drey Seiten vornehmlich treiben, daran die Früchte hernach sich allein anhängen, und durch ihre Last den, vom Stamm an, solcher maassen getheilten Baum zerreissen. Wenn also nur auf ein paar Seiten schon grosse Aeste wachsen, so muß man die kleinern dazwischen nicht ausschneiden, sondern vielmehr denselben aufhelfen. Je mehr Aeste aus dem Hauptstamm, und auf je mehr Seiten sie auslaufen, je eine vortheilhaftere Form wird der Baum

bekommen, je gleichmäßiger wird sich der Saft vertheilen, je sicherer wird der Baum in den Windstürmen sich erhalten; danahen muß man nicht nur zween oder drey, sondern mehrere aus dem gezweigten Schoß, (welches den Stamm hinfür ausmacht) herfür wachsende Hauptäste stehen lassen, und beym beschneiden darauf sein Augenmerk richten.

Man muß frühe den nidsich gegen die Erde wachsenden Schossen durchs wegschneiden bevorkommen. Wo sich Aeste Kreuzweis übereinander erstreken, und auf einander sich anlegen wollen, da müssen die schlechtesten auch weggeschnitten werden, damit sie sich bey Windstürmen nicht reiben und verlezen. Wenn Bäume so geartet sind, daß ihr Aeste gern gerade heraus (horizontal) oder gar nidsich wachsen, so muß man die längsten derselben vornenher ein wenig abschneiden, so werden ihre neu ausschlagenden Schosse wieder in die Höhe, und zu einer ansehnlichern Krone emporsteigen. Auf die wilden oder Wasserschosse, oder sogenannten Räuber muß man auch sehr Acht haben, und sie fleissig und nahe am Stamm abschneiden, weil sie den andern Schossen Nahrung und Kraft wegnehmen. Dieselben scheinen zwar den unerfahrnen Pflanzern oft fett und gesund, aber sie sind nichts desto weniger schädlich; nur in dem einzigen Fall, wenn eine Krone sehr

we-

wenig Aeste hätte, so könnte man einige solcher wilden stehen lassen und erwarten ob sie mit der Zeit vielleicht zu fruchtbaren Schossen gedeihen wollten.

So wie der Baumschneider vornehmlich darauf sehen soll, daß er das Wachsthum, die Fruchtbarkeit und schöne Gestalt des Baums bedächtlich befördere, so muß er auch sorgfältig alles dürre, serbende, ungesunde wegschneiden, und zu Anlegung eines zierlichen Wuchses, und beliebter Gestalt des Baums überhaupt bey den untersten Aesten anfangen und ie die oberen ein wenig kürzer machen, damit so der Baum eine Krone bekomme.

Es ist auch weder schön noch nuzlich, daß dem Baum inwendig zu viele und starke Waldung gelassen werde, desnahen müssen von den kleinern innern Aesten, wo sie zu dik in einander wachsen, die schlechtern ausgelichtet werden, damit Luft, Sonne, Thau und Regen überall Einfluß haben möge, wo hergegen grosse Luken sind, da müssen die nachwachsenden kleinern Aeste sorgfältig verschohnt werden, wobey wohl zu merken, daß die Apfel- mehrere und frechere Schosse treiben als die Birnbäume.

Es giebt junge Bäume, welche nur gar zu schnell in die Höhe treiben, deren Stamm aber gar zu dünn und schwach bleiben will. Diesem zu begegnen wird

viele hundert und tausend Bäume im Land stehen, worauf nicht die mindeste Sorgfalt gewendet wird, so ist doch eben so gewiß, daß dieselben viel schöner, und fruchtbarer seyn wurden, wenn man mehr Aufsicht darauf hätte und ihnen mehr Rath und That anthun wurde.

Das beschneiden und puzen der Bäume sind zwey Hauptstüke, die man nicht aus der Acht lassen muß; allen Arten der Bäume thut dieses wohl, doch mit Unscheid sowohl der Baumarten als des Bodens, worauf sie stehen, haben die einen es öfterer nöthig als die andern.

Die Absicht des beschneidens der erwachsenen Bäume ist, durch Auslichtung der überflüßigen, allzudik in einander wachsenden, schadhaften Aesten den Einfluß der Sonne und Witterung zu befördern, dann aber auch zu verhintern, daß nicht durch allzuschnellen Wuchs der einten Aesten eine Verunstaltung für den Baum, oder Nachtheil für ein anstossendes Stük Land entstehe.

Beym beschneiden hat der Pflanzer vornehmlich auf die Baumart zu sehen. Die Apfelbäume treiben am häufigsten Aeste, daher sie am öftersten beschnitten werden, und ihre Aeste dünner stehen müssen als der Birnen. Wenn ein Baum einen besonders starken

Trieb hat, so ist es unnöthig seine Aeste zu erdünnern, weil sonst die Rinde etwann von dem häufigen Saft zerreissen würde, welches den Aesten zufließt. Aus diesem Grund läßt man denjenigen Bäumen, welche man im Alter stüken und frisch bezweigen will, nach einige alte Aeste stehen, damit diese den häufigen Saft annehmen, den die neu aufgesezten Zweige nicht hinlänglich anziehen mögen, wenn aber die neuen Zweige gewachsen sind, haut man die alten Aeste dann alle hinweg.

Wenn ein Baum weniger trühaft, (eines minder gesunden Wuchses) ist, so läßt man weniger Aeste daran stehen. Denen, welche kleine Birnen tragen, pflegen die Aeste von Natur diker in einander zu wachsen, und solchen darf man weniger ausschneiden. Bäume, die auf magerm Boden stehen, treiben weniger Aeste, als die fetten, dennoch haben auch die magern Bäume noch nöthig bisweilen in den Aesten erdünnert zu werden, weil sie nicht so viel Aeste ernähren können, als ihnen wachsen, und hierüber ist ein schädliches Vorurtheil, nach welchem man glaubt, daß die Bäume auf magerm Boden weniger beschneidens nöthig haben, als die übrigen — je mägerer der Boden, je mehr dürre Aeste bekommen die Bäum darauf, welches ja ein Wink der Natur ist, daß man keinem

Baum mehr Aeste lassen soll, als er frisch erhalten mag.

Wie das Steinobst viel feinere und dünnere Aeste hat, als das Kernobst, so bekommt jenes auch weit häufiger und mehrere Aeste, man muß also auch der Natur hierinn folgen, und dieselben weniger auslichten, dannoch aber öfterer beschneiden als das Kernobst, mit Ausnahm der Kirschen, welche wenn man sie zu stark unter dem Messer halten will, leicht verdorren. Man muß auch darauf achten, ob eine Baumart Aeste zu treiben pflege, welche fein, krausen und voll dicht in einander gewachsener dünner Nebenästlein seyen, oder eine dichte feine zarte Waldung bekommen; auch darinn muß man dem Wink der Natur folgen, nur haben diese den Nachtheil, daß weil die Früchte sich zu äusserst an die Aeste dicht anhängen, sie vom Wind leichter zerrissen werden.

Bäume, die in ihrer Jugend und Wachsthum sorgfältig beschnitten, und in eine schöne Form gezogen sind, haben im Alter weniger diesfalls nöthig, nur hat man darauf zu sehen, daß nicht etwann die einen Aeste die andern überwachsen und den Baum verunstalten. Alte bisdahin vernachläßigte Bäume, dörfen nicht in einem Jahr völlig ausgelichtet wer-

 den,

den, man muß es nach und nach thun, mehrere Jahre nacheinander.

Wenn die Bäume an jedem Ast 3 bis 4 Augen jedes Jahr mehr treiben, so ists hinlänglich, — stehen sie in Gärten, so müssen ihnen die mehrern Augen abgeschnitten, und alle Jahre die Schosse nach Maasgab ihrer beliebigen Form verkürzt oder die Aeste bis auf die Fruchtbolle (fruchtbringenden Knospe) geschnitten werden, weil man sie nur bis auf eine gewisse Höhe und Breite wachsen lassen will. Wann die erwachsene Bäume in Wiesen, und entferntern Gütern stehen, so ists genug, wann man je zu 2 oder 3 Jahren um sie durchgeht, und siehet was daran zu schneiden oder zu reinigen seye.

Bey dem beschneiden oder auslichten aber müssen die ganz dürren, die sich in einander verwirrenden Aeste, an denen schadhaften aber nur der schadhafte serbende Theil, ferner die wilden und Wasserschosse weggeschnitten werden. Man muß während ein Baum Frucht trägt, die etliche Jahre unfruchtbar bleibenden Aeste in Obacht nehmen, und auch diese erdünnern, doch schneidet man nicht zu nahe am Stamm, oder wenn ein kleiner an einem grössern Ast steht, nicht zu nahe an diesem ab, weil sonst der Stamm oder Ast leicht faulen könnte; freylich stehen die Stumpen nicht

schön,

schön, aber es ist besser auf den Nuzen als die Schönheit sehen.

Wenn Aeste gar zu weit vorausgewachsen sind, und doch einwerts gegen den Stamm schöne Nebenäste daran stehen, müssen jene bey diesen abgeschnitten, und so der Nebenast zum Hauptast gemacht werden. Es begegnet etwann auch, daß die Aeste der Bänme von aussenher zu serben oder verdorren anfangen, in diesem Fall pflegt man den Baum zu stüken oder alle Aeste bis an 3 Schuhe vom Stamm abzuschneiden, und so den Baum neu schiessen zu lassen.

An den Kirschbäumen darf man blos die dürren und wilden Aeste abschneiden, und wann sie zu hohe Stämme treiben wollen, den Gipfel oben abnehmen, damit sie sich desto mehr in die Aeste verbreiten, und die Früchte leichter zu gewinnen seyen. Mehrers beschneiden leiden die Kirschbäume nicht. Von den feinern Steinobsbäumen, die in den Gärten und an Geländern aufgezogen werden, wäre hier unnöthig zu handeln, da dieses in die Gärtnerkunst einschlägt.

Auch das beschneiden der Nußbäume ist nicht in Uebung. Bey dem Schwingen der Nussen mit einer Stange, besonders wenn man es unvorsichtig den jungen Leuten überläßt, werden die jungen Aestlein insgemein nur allzustark erdünnert und abgeschlagen.

Wenn

Wenn aber auch dieses nicht wäre, so wär das beschneiden der Nußbäumen im Alter darum schädlich, weil sie wenig überflüßige Aeste treiben, und der Schnitt an den alten Bäumen nicht mehr überwallet, sondern das Mark darinn fault, den Ast höhlt und den Baum verderbt. — Diesem Baum muß man also in seiner Jugend diejenige Form geben, in der man ihn im Alter zu sehen wünscht.

Die Zeit zum beschneiden der erwachsenen Bäumen eben so wie zum puzen derselben ist Frühling und Herbst — die meisten ziehen aus guten Gründen den Herbst vor, besonders an Orten, wo das Reben schneiden den Landmann im Frühling ganz beschäftigt. — Man nimmt dieses Geschäft vor sobald das Laub abfallt — und fangt zuerst bey denjenigen Bäumen an, bey denen das Laub zuerst welk wird. Der wachsende Mond wird hierzu am liebsten gewählt, doch nach lieber trukne und windstille Tage. Das puzen und reinigen der Bäume ist nicht weniger eine nöthige Sorgfalt. Es giebt Pflanzen und Thiere, die sich an die Bäume ansezen und von ihrer Kraft sich ernähren. Mistel, oder Vogelleim (Viscum) Epheu, und aller Arten Mies (Moos) verderben oft die besten Bäume; jene werden mit einem scharfen Messer oder Meissel weggeschnitten, das Moos aber muß mit einem stum-

pfen Messer, oder mit einem Scherb von hohlem Dachziegel, oder auch mit einem eigenen dazu gemachten Instrument, oder gekrümmten Eisen, Baumschabe genannt, abgekrazet werden, doch mit Sorgfalt, damit die Rinde nicht verlezt werde, sonderheitlich müssen die Winkel der Gabelförmigen Aeste, worinn sich das Moos am liebsten ansezt, gereinigt werden. Die Insekten sezen ihr Gespinnst und Brut an das Laub, an die Aeste, und in die Rizen der Rinde an, da muß man das dürre Laub, das an Bäumen hangen bleibt, die Aestlein die mit Gespinnst überzogen sind, abschneiden, und die Rinde wo sie sich geschelt hat und dürr worden ist, mit vorerwehntem Instrument abkrazen, und zwar auch vor dem Winter, dann im Frühling möchte man leicht zu späth kommen, da dieses Geschmeis oft bey der ersten Wärme, oder beym anhaltenden Föhnwind auskriecht. —

§. XIII.

Von der Bäumen verschiedenen Krankheiten, Zufällen, derselben Kennzeichen und Heilmitteln.

Die Obstbäume sind, wie alle andern Pflanzen, verschiedenen ihnen eigenen Krankheiten unterworfen;

unter diesen ist der Mager (Mäger, oder Krebs) ein Schaden, der vornemlich den Äpfelbäumen am meisten zusezt, wann er sich an den Birnbäumen zeigt, so nennt man solches den Wurm, beyde Benennungen bedeuten die gleiche Krankheit. — Die schönsten und fettesten Bäume leiden am meisten davon. Sie äusſert sich vornehmlich an der Rinde des Stamms, seltener an den Aesten — die Rinde spaltet auf, wird schwarzgrau, und auf der Seite, wo der Schade ansezt, das Laub gelb und welk, oft aber zeigt sich das Uebel erst an den Aesten, wenn es unheilbar geworden ist — Die vom Mager angegriffene Bäume treiben auch etwann unten am Stamm Schosse, welches die Ursach der Krankheit zugleich an Tag giebt, namlich den überflüßigen Safttrieb, der von allzufettem oder allzustark gedüngten Boden herkommt, und der durch die magere Rinde des Baums nicht häufig genug aufsteigen mag, stoket, austrittet, oder wo er die Rinde nicht aufbricht, eine Nahrung von gewissen Würmern wird, die sich da erzeugen, die Rinde unterfressen, durchnagen, und zerlöchern. An den Kirsch- und andern Steinobstbäumen zeigt sich diese Krankheit oder Saftstokung dadurch, daß der Saft verdikert in Gestalt eines Harzes oder lautern Gummi ausfließt, und sich an den Baum anlegt. —

Ge-

Gegen dieses Uebel giebts zwey Mittel. Das eine ist das Schröpfen, welches nichts anders ist, als das zerschneiden der äussern Rinde nach der Länge des Stammens, da man mit einem scharfen starken Messer von oben bis unten verschiedene Risse in die Rinde macht, doch daß man nicht bis auf das Holz hinein komme, und die Risse nicht in einander gezogen werden. Dadurch bekömmt der überflüßige Saft eine vertheilte Ableitung, daß er nirgends stoken kann. Wenn aber dieses nicht wirksam genug ist, und der Schade schon so weit gekommen, daß sich die Würmer angesezt haben, so schabet man die Rinde, welche aufgespalten und schwarz worden ist, allenthalb vom Stamm ab, bis man auf die grüne innere Rinde oder Haut kommt, da sich dann die Würmer und der Siz des Schadens zeigt, — findt man, daß das Holz selbst angegriffen, so muß man das durchlöcherte bis aufs frische ausschneiden, und etwann mit Laim und Kühekoth überstreichen und verbinden. Beyde das schröpfen und das abschaben der äussern rohen Rinde nimmt man im Frühling vor, noch ehe der Saft ganz im Trieb ist, weil sonst die gesunde Rinde sich vom Holz leicht abschellen könnte.

Dieses schröpfen ist den in gutem fettem Boden stehenden Steinobstbäumen dienlich, wenn auch schon

der Mager sich daran nicht zeigt, dagegen aber die äusserste Rinde sehr gespannt ist, wenn aber die Rinde schon etwann an einer Stelle wirklich aufgesprungen, und der Saft aller an diesem Ort ausfließt, so muß das Loch mit Zweigwachs verstopft, und dagegen das schröpfen unverweilt vorgenommen werden, damit der Saft aller Orten gleichmäßig Luft bekomme.

Die Kirschenbäume sind dann einer besondern Krankheit, von unsern Landleuten der Borrer (Wurmstich) genannt, ausgesezt, das Bluſt (Blüthe) geht schön auf, und die Kirschen wachsen bis auf eine gewisse Grösse heran, alsdann fallen sie unzeitig ab, und in jeder wird man ein kleines Löchlein gewahr, das vermuthlich von einem Würmlein geborret wird — Man glaubt, die Ursach sey der Föhnwind zur Zeit der Blüthe, welcher die Würmlein ausbrütet — andere geben den kalten anhaltenden Ostwind zur Ursache an — noch andere glauben, grosse Trökne zur Blüthzeit sey Schuld hiervon, und diese rathen, weil man kein erprobteres Mittel gegen dieses Uebel kennt, zur Zeit einer truknen Blüthe, rings um den Stamm eine kleine Grube zu machen, etliche Tansen gestandenes Wasser darein zu schütten, und wann dieses versiegt, die Grube mit frischer Erde wieder zuzuwerfen.

Bisweilen bekommen die Bäume Höker oder Warzen, welche sie nicht blos verunstalten, sondern den Insekten Anlaß zur Verderbnis geben, diese mag man Frühlings oder Herbsts wegschneiden, und mit Baumwachs, oder auch blos mit Laim wieder verheilen.

An den Kirschbäumen reisset bisweilen die Rinde an einer Seite des Stamms ganz auf bis an die Aeste, und schellet sich vom Holz ab, dieses nennen einiche die Wassersucht, und rathen, unten am Stamm gerade über den Wurzeln ein Loch einiche Zoll aufwärts zu borren, durch welches der überflüßige Saft ausfliessen soll; wenn aber der Schaden schon zu weit gedrungen, so serbt der Baum ab.

Es geschieht auch, daß etwann an einem Apfelbaum an der Rinde des Stamms sich von unten bis oben ein schmaler schwarzer Strich oder auch schwarze Maasen zeigen. — Das erstere nennen die Landleute die Nater — das andere Uebel den schwarzen Krebs oder Brand. — Die schwarze Rinde oder Maasen muß man sauber hinwegschneiden, und die Wunde mit Laim und Küihekoth bestreichen, auch etwann Tannrinden oder Schaub darüber binden, damit der Regen nicht eindringe, und den Baum fäule.

So giebts auch Bäume, an welchen das Laub früher anfangt zu welken, als an andern. Man nennt es die Gelbsucht, sie entsteht eben so wohl von allzugrosser Feuchtigkeit des Bodens, als von allzugrosser Trokenheit: da soll im ersten Fall die Feuchtigkeit abgegraben, und trukne kiesachte Erde um den Baum angelegt werden, im andern Fall hilft das begiessen der Wurzeln mit Wasser, wann gar zu grosse Sommerhiz ist, oder auch das zulegen feuchter, schwerer, zäher Erde.

Alle Arten von Bäumen leiden dann öfter Schaden von gar zu grosser Winterkälte, so daß sie von einander reissen und Spälte bekommen. — Diese müssen mit Zweigwachs oder Laim bedekt, und mit Schaub vor dem eindringen des Wassers verwahret, auch wohl gar die Splitter und Spälte mit Seilstüken vest zusammengebunden werden, damit sie im Frühling wieder zusammenwachsen und überwallen. Die Nußbäume leiden am allermeisten von der Kälte, und sind am schwersten zu heilen, wenn sie alt sind, es sezt sich in diesen Spälten leicht eine Fäulnis an, welche den Baum nach und nach tödet.

Wo der **Wind** Aeste abreisset, da soll man die Wunde am Stamm sauber eben schneiden, mit Zweigwachs, oder Laim überschmieren, und mit Schaub,

Tannrinde oder leinern Lumpen (Lappen) vor dem eindringen des Wassers verwahren. Ist die Wunde groß und tief, oder wann ein Baum vor Aelte am Stamm anfangt hohl werden, so muß man Bretter über die Wunde oder die Höhle heften, damit die Fäulniß nicht überhand nehme.

Die Spechte borren oft Löcher in die Bäume, als obs mit einem Nepper geschähe, — diese Löcher sollen auch mit Laim oder Baumwachs ausgefüllt — und wo die Hornissen, Wespen, wilden Bienen eingenistet haben, solche mit angezündetem Schwefel getödet, und ihre Höhlen verstopft werden.

Gegen die mancherley Insekten, Raupen, Würmer, Käfer, Wanzen, Ameisen, welche alle den Bäumen schädlich, sind keine wirksamere Mittel, als das ablesen der Gespinnst und Bruten im Herbst, das verderben und zertretten der schon ausgekrochenen und fliegenden am frühen Morgen, wo sie nicht so lebhaft sind. Den Ameisen kann man das aufsteigen an die Bäume verwehren, mit Bestreichung des Stamms untenher ringsweise mit Harz und Unschlitt — oder mit umwinden von Hanf, oder mit angehängten um den Stamm hergehenden kleinen Wassergefässen, oder wenn sie den edlen Früchten an den Aesten schaden, so kann man ein hohles Bein, (Knochen) oder auch hohle Aestlein

inwendig mit etwas Honig beschmiert anhängen, so werden sich die Ameisen darein sammeln, und so kann man sie dann verderben; am leichtesten aber kommt man zu diesem Zwek, wenn man die Nester, die sie unten am Baum ansezen, und ihre verschiedene Gänge mit nassem Laim überschüttet, oder mit kaltem Wasser verschwemmt, oder mit hölzernen Schlägeln, oder durch zerstampfen, zerstört — oder endlich eicherne Sägspäne grad vor einem starken Regen über die Ameisengänge wirft, woraus dann ein schwarzes scharfes, den Ameisen tödliches Wasser entsteht. — Die Mäuse schaden auch nicht selten den zarten Wurzeln der Apfelbäume, wo man sie nicht fangen kann, mag man als ein Mittel sie abzuhalten, einen faulen Fisch unter die Erde bey den Wurzeln vergraben, so soll dieser Geruch ihnen widerig seyn, oder man kann in einer ziemlichen Weite rings um den Baum her zerstossen Glas unter die Erde streuen, so werden sie auch dieses nicht durchdringen mögen.

Endlich rathet ein alter bewährter Baumpflanzer nach ein Mittel gegen das von den Hasen in kalten schneereichen Wintern herrührende abnagen der jungen Apfelbäume, man soll nämlich das frische Koth von den Jagdhunden in Wasser zerreiben, und mit diesem Wasser den Stamm und die Zweige, zu wel-

chen die Hasen vermittelst des hohen Schnees gelangen mögen, besprengen, so werden dieselben sich aus anerbohrner Furcht vor den Hunden, nicht daran wagen.

§. XIV.

Von der nach den Jahren ungleichen Fruchtbarkeit der Bäumen, bey gleicher Witterung.

Wenn man die Fruchtbarkeit der Obstbäumen nach den verschiedenen Jahrgängen beobachtet, so nimmt man einen grossen Unterschied darinn wahr. Es giebt Jahrgänge, daß vast alle Bäume Frucht tragen, die einen mehr, die andern weniger, hingegen kommen solche Jahre, in denen vast alle Bäume leer stehen. Einige Bäume stehen zwey bis drey Jahre nacheinander leer, andre tragen so viele Jahre nacheinander Frucht — dannach ist die Bemerkung beynahe allgemein richtig, daß die gleichen Bäume nicht mehrere Jahre nacheinander Obst tragen, obschon in der Witterung keine besondere Umstände sich erzeigt haben, und dieses trift sonderheitlich bey den Apfelbäumen am richtigsten ein, bey den Birnbäumen weniger, und am wenigsten bey den Steinobstbäumen nnd den Nussen.

Die meisten Apfelbäume geben in dem einten Jahr ihre Frucht häufig und im Ueberfluß, in dem nächst darauf folgenden gar nichts oder nur sparsamlich, hin und wieder einen Apfel; im dritten Jahr zeigen sich die Früchte wieder in Menge — das ist, sie tragen nur all ander (je in dem andern) Jahr Frucht. So allgemein dieses bey den Apfelbäumen geschieht, so giebt es doch viele Ausnahmen. Wenn, zum Beyspiel, ein Baum nahe an einer Mistlachen, oder bey einem oft überfliessenden Güllenloch, Miststelle, oder so steht, daß aus Weinbergen oder Akerfeld alle Jahre gedüngte Erde zugeschwemmt wird, so ziehet er alle Jahre neue Nahrung in Ueberfluß, und kann ein solcher anch alle Jahre Früchte tragen. Wenn ein Baum in seiner ihm angemessensten Erdart steht, wenn er fleißig gepuzt, erdünnert, beschnitten und ausgelichtet wird, so kann er viel eher alle Jahr Frucht tragen, als ein in diesen Stüken vernachläßigter.

Diejenigen Apfelbäume, welche nie stark mit Früchten beladen sind, die kurzstieligten, späthen, harten, sauren, als Campanner, Marglar, Gruniker, Renetten, Lederapfel, so auch diejenige, welche gar grosse Früchte bringen, wie die Pfundapfel, tragen gemeiniglich mehrere Jahre nacheinander, indem sie wenig

tragen, und allezeit verschiedene Aeste ganz leer haben. Sehr frühe Bäume können auch alle Jahre Früchte tragen. — Diejenigen so alle Jahre Früchte tragen, geben solche sparsamer und zerstreut. Es giebt auch solche, welche das eine Jahr nur auf der einen, das andere Jahr auf der andern Seite der Aesten Frucht treiben. — Diejenigen, so nie viele Früchte tragen, geben solche desto eher alle Jahre.

So ists auch bey den Birnbäumen. Die, welche in einem Jahr gar sehr mit Birnen beladen zu seyn pflegen, geben dann im folgenden Jahr sparsamer — überhaupt aber tragen die Birnbäume eher alle Jahre Früchte als die Apfelbäume. —

Die Steinobstbäume tragen alle Jahre, wenn nicht allzuharte Winterkälte, Frühlingsfrost oder andere Umstände der Witterung ihrer Fruchtbarkeit hinderlich sind.

Die Ursach dieser ungleichen Fruchtbarkeit der Bäumen auch bey gleich gedeylicher Witterung ist so leicht nicht mit Gewißheit zu bestimmen; doch ist sie hauptsächlich in der Natur und Art der Bäumen selbst zu suchen, obgleich äussere Umstände auch mitwirken können, da man bemerkt haben will, daß auf warme und trukne Herbste, wo das Holz gut abreifnen kann,

auf

auf frühe und trukne Jahre gemeiniglich auch wieder unmittelbar gute Obstjahre folgen.

Die Erfahrung lehrt, daß die Kernobstbäume zu ihren Fruchtknospen insgemein zwey Jahre nöthig haben. In dem ersten treibt die Bolle (Knospe) herfür, und heißt eine Bährbolle, die verschlossen bleibt, in dem andern Jahr, wird diese zu einer Blustbolle, welche aufgeht, sich entwikelt, Blüthe treibt, und Frucht giebt. Wenn nun ein Baum in einem Jahre voll Blust (Blüthe) und Frucht steht, so daß alle Aestlein voll hängen, wie die Trauben voll Beeren, so braucht er alle Kraft und Saft zur Ernährung dieser Früchten, und kann also keinen Saft zum Trieb der Bährbollen aufs könftige Jahr anlegen; diese hätten auch vor den vielen Früchten nicht Plaz, die Aestlein möchten die neuen Bollen neben den Früchten nicht fassen; desnahen muß er das folgende Jahr ausruhen, seinen Saft, den er an die Frücht im vorigen Jahr gelegt hat, muß er jez ans Holz, an den Wuchs, an den Trieb neuer Bollen legen, diese entstehen und wachsen in dem Fehljahr, und bilden sich für das folgende Jahr zu Blust und Fruchtbollen, und so entsteht dann wieder ein Obstjahr, wann die Witterung nicht hinterlich ist — das eine Jahr legt also der Baum seinen Saft mehr an Wachsthum, das andere Jahr

mehr an die Früchte; dieses ist so die Natur der Apfelbäume — wenn ein Ast Frucht tragt, so hat er mit ihrer Ernährung genug zu thun, und ist nicht im Stand nach viele Bährbollen fürs könftige Jahr zu treiben, oder die Bährbollen, so im künftigen Jahr ihre Frucht tragen sollten, können im Obstjahr dazu nicht genugsame Kraft bekommen. Will man einen augenscheinlichen Beweis hievon, so darf man nur an einem ganzen Ast in dem erwartenden Obstjahr die Blustbollen alle, nach ehe sie ausschlieffen (sich auswikeln) sorgfältig abklemmen, so wird dieser Ast natürlicher Weise alsdann keine Früchte tragen, weil er keine Blustbollen mehr hat, aber er wird dann in dem nächstfolgenden Jahr, wo die übrigen Aeste leer stehen, seine Früchte tragen, weil der Saft sich im vorigen Jahr nicht an die Ernährung der Frucht, wie an den übrigen Aesten, sondern an den Wuchs der Bährbollen aufs folgende Jahr hat legen können.

Leute welche gern künsteln, haben dieses abklemmen der Blustbollen in Obstjahren an ganzen Bäumen mit einigem Gewinn getrieben, indem sie zwar in dem vollen Obstjahr, wo das Obst wenig gegolten, keins ab ihren Bäumen bekommen konnten, aber dann in dem folgenden Jahr, wo das Obst doppelten Werth hatte, desto eher Früchte gewannen. Dieses

er-

erkünstelte Obst ist indessen nie so schmakhaft als das, so nach dem gewohnten Gang der Natur wächst, auch lauft man dabey Gefahr, daß die Witterung diese Absicht vereitelt, und man weder in dem einen noch andern Jahr Obst bekömmt, und die Bäume durch diese Hemmung ihrer natürlichen Art, verderbt werden.

Man gewahret auch, daß diejenige Bäume, welche alle Jahre häufige Frucht tragen, besonders die jüngern hernach serben, oder wie unsre Landleute sich ausdrüken, sich überbähren — indem der Saft sich nur immer an die Früchte und weniger ans Wachsthum legt; aus diesem Grund laßt man die jungen Bäume nicht gern Früchte geben, man klemmt ihnen die Blustbollen ab, damit sie ihre Kraft nicht an den wenigen Früchten verschwenden, sondern desto eher an den Wuchs legen.

Hieraus zeigt sich auch, was der Grund seye, warum diejenige Baumarten, welche nur wenige zerstreute Früchte bringen und nie gar voll stehen, gewöhnlich alle Jahre tragen können, ihr Saft vertheilt sich nämlich im gleichen Jahr so wohl auf die Bollen als auf die Früchte; hätten sie mehrere Früchte, so müßten die Bollen hinterhalten werden, und müßten

diese

diese den Vortheil gewinnen, so würden jene benachtheiligt.

Auf einen sehr frühen Jahrgang, worinn das Obst wohl gerathet, kann grad darauf darum wieder ein Obstjahr folgen, weil die Bäume, nachdem das Obst schon frühe abgereifet, alsdann nach Trieb genug haben können, Bährbollen fürs könftige Jahr zu schieben — und eben darum können auch die gar frühen Äpfel alle Jahre tragen, weil die Bäume, nachdem das Obst schon abgewunnen, noch Zeit zum Bollentreiben haben.

Die Birnbäume, obgleich sie mehrere Jahre nacheinander zu tragen pflegen, und also von Natur einen andern Wachsthum haben als die Äpfel, bestätigen doch zum Theil das vorerwehnte — dann man gewahret gemeiniglich, wann sie schon überhaupt wohl mit Frucht beladen sind, noch leere Aeste, und diese in dem einen Jahr leeren Aeste werden dann in dem andern die meisten Birnen haben.

Indessen verursachen auch äussere Umstände diese periodische Verschiedenheit der Fruchtbarkeit. Es können zum Exempel Unziefer, (Insekten) die ihre gewisse Jahre haben, zu gewissen Jahren um schaden, und in andern Jahren nicht. Man gewahret auch, das in dem nämlichen Jahr das Obst in der einten

Lands-

Landsgegend sehr wohl gerathet, während es in der andern Gegend gänzlich fehlt. Hieran muß die Lage eines Thals nach dem Wind, oder die mehr oder weniger ansizenden Nebel, u. s. w. Schuld seyn; auch die Art, wie man an dem einten Ort die Bäume behandelt, kann Ursach seyn, daß der Einfluß der Witterung auf die Fruchtbarkeit verschieden ist.

Sehr alte Birnbäume tragen selten viele Früchte, weil ihre Wurzeln wegen zu diker Rinde, des Bodens Feuchtigkeit nicht hinlänglich anziehen mag; diesem zu helfen, rathen einige, man solle die dikſten obersten Wurzeln der Länge nach spalten, und einen Kiesel in den Spalt legen, und die Erde wieder drüber zu werfen.

Das Steinobst treibt alle Jahre neue Schosse und Bollen, neben den Früchten, wenn also die Witterung gut, so können sie auch alle Jahre Frucht tragen.

Wenn man also gern alle Jahre auch etwas Obsts zu bekommen wünschte, so muß man darauf sehen, daß man von allen Arten Bäume, und an verschiedenen Orten eines Guts anlege; je mannigfaltiger die Baumarten sind, je eher hat man alle Jahre Früchte zu hoffen, da selten alles fehlt. — Die Äpfel so am spätesten blühen, und nie zu viele Frucht auf einmal brin-

bringen, tragen am gewissesten alle Jahre. Die harten, sauren, und die recht frühen süssen geben öfterer Frucht als die späten süssen. Man muß also, um alle Jahre Obst zu haben, trachten, in seinem Baumgarten vou denjenigen Bäumen zu zweigen, welche alle Jahre, und dann von solchen, welche nur alle andere Jahre Frucht tragen — oder auch von den leztern in dem Fruchtjahr und in dem Obstjahr Zweige (Pfropfreiser) nehmen, und seine Stämme damit bezweigen, so wird diese Art der Bäume fortgepflanzt werden.

Auch muß man zu obigem Endzwek überhaupt mehr Birnen als Aepfel pflanzen, weil die Birnen öfterer tragen als die Aepfel — jedennoch wenn man eine Berechnung anstellt, so wird man gewahren, daß es besser sey, die Bäume tragen nur all ander Jahr Früchte, als alle Jahre, weil man in einem einzigen Jahr auf solche Weise mehr Früchte auf einmal bekommt, als man in zwey Jahren zusammen von denjenigen Bäumen erhält, die alle Jahre, aber sparsam tragen.

Man könnte nun hier nach diejenigen Obstarten nennen, welche am ergiebigsten, und für den Landmann am vortheilhaftesten zu pflanzen sind — Von den Apfeln sind die Uster- Pfaffen- und Grunikerapfel diejenigen, welche vast alle Jahre etwas Frucht geben, —

ben, — von den Birnen sind die Langstieler= Theilers= Holzbirnen, die Weiß= Eyer= Magler= Röthler= Spiegel= Kriesi= Thräterbirn die, so theils vast alle Jahre, theils am häufigsten Obst tragen, allein da die Namen der Apfeln und Birnen in jedem Land, ja in jeder Landsgegend sehr verschieden sind, und sich wenige recht deutliche Kennzeichen leicht angeben lassen, woran der Landmann den Unterschied so vieler oft nur sehr wenig von einander unterscheidenen Obstarten erkennen könnte, so übergehen wir dieses um so mehr, als die Verschiedenheit des Erdreichs und der Gegend zur Veränderung des Geschmaks und der Grösse der Fruchtarten vieles beyträgt, und man sich nur in den vielen Namen verwirren könnte.

Die allgemeinste Regul ist, daß man trachte, in seinem Obstwachs saures, süsses, frühes, spätes, langbleibendes, hartes und saftiges mürbes Obst zu pflanzen, auch nicht blos mit denen an seinem Ort üblichen Arten sich begnüge, sondern von entfernten Orten und von den verschiedensten Bäumen seine Zweige kommen lasse, und viel eher Zweige zum selbst bezweigen, als schon gezweigte Bäumlein aus der Fremde beschike, so wird man einen mannigfaltigen und nüzlichen Obstwachs bekommen, und alle Jahre, wenn nicht gar alles fehlt, doch anch etwas erhalten.

Sehr

Sehr nüzlich wäre es auch, wenn unsre Landleute nicht blos im Kernobst auf die Ergiebigkeit, gute Arten, und Verschiedenheit sehen, sondern sich auch angelegen seyn lassen wurden, bessere und feinere Arten von Steinobst und Nussen zu pflänzen, damit sie selbst und ihre Kinder besseres Obst zu essen bekämen, und desto eher aus dem grünen oder dürren durch Verkauf etwas Gelds in die Haushaltung gewinnen könnten.

§. XV.

Kennzeichen des reifen, und Benuzung des unreifen Obsts.

Wenn das Obst nach seiner Art recht schmakhaft, und zum mannigfaltigen Gebrauch dienlich seyn soll, so muß man die rechte Zeit seines reifwerdens und gewinnens genau treffen. Viele Leute welche karg und mißträuisch sind, gewinnen oft unreifes Obst ab, damit ihnen keins gestohlen, oder das fallende nicht weggenommen werde, aber sie schaden sich selbst damit, indem dergleichen am Baum nicht völlig reif gewordenes Obst, entweder bald faulet, oder zusammenschrumpft, und also ein guter Theil davon unbrauchbar verloren geht.

Wer

Wer aber für jede Art Obst die rechte Zeit der Reife abwartet, dem wird solches zur Freude. Die Kennzeichen der rechten Zeit, das Obst von den Bäumen zu gewinnen sind verschieden, die zuverläßigsten aber folgende. Allerforderst das äussere Ansehen in Farb, Gestalt, und Grösse. — Wenn jede Art von Kern- und Steinobst ihre natürliche Farbe erlangt, das Kernobst gelblicht, röthlich, buntgestreimt, und jede dieser Farben gefällig, angenehm und stark geworden ist; wenn der Buzen (Ueberbleibsel des Blusts) nicht mehr grün und staubigt, sondern braun oder schwärzlicht, und der Stiel braun und truken scheint. Wenn in den mittelmäßig grossen Früchten, die man zerschnitten hat, der Saame, oder die Kernlein Castanienbraun, oder in den Birnen hellschwarz sind, und gern aus ihren Kapseln oder Behältern ausfallen. — Wenn die Früchte leicht vom Ast abgebrochen werden — wenn keine unreifen oder wurmstichigen Früchte mehr herunter fallen, sondern die reifen, schönen, gesunden, schmakhaften Früchte ohne Wind, bey stillem Wetter abzufallen anfangen; dann schon früher und ehe das Obst reif, wird das wurmstichige, und serbende abfallen, und der Baum sich reinigen — aber dieses ist noch kein Zeichen der allgemeinen Reifheit, erst wenn das schöne und gesunde reißt, alsdann ists Zeit dasselbige zu gewinnen.

Freylich giebts von dieser allgemeinen Regul auch Ausnahmen. Die späten, sauren, harten Apfel, welche sich lange halten, färben sich am Baum selten gelblicht und angenehm, ihre Rauhigkeit im äussern zeigt an, daß sie erst nachdem sie eine Zeit lang gelegen, den herben Geschmak verlieren und mürbe werden — spätes Winterobst ist niemals gut zum essen, so bald es vom Baum kommt, wenn mans auch noch so lang daran hängen liesse. Hergegen muß man das frühe süsse Obst stehen lassen bis es gänzlich abgereifet und mürbe ist. Die sauren und wässerigen Aepfel muß man länger am Baum stehen lassen, als die mähligten. Eben ein solcher Unterschied ist auch bey den Birnen, die frühen müssen am Baum abreifnen, sich schön gelblich färben, mürbe und schmakhaft werden. Andere hergegen und zwar die feinsten und gewürzhaftesten, die am längsten können aufbehalten werden, färben sich am Baum nie, werden auch an selbigem nicht mürbe, und behalten ihr grünes rauhes Ansehen: nur wenn diese abreissen, und der Stiel geschrumpfen und dürre wird, alsdann ists Zeit sie abzugewinnen.

Ein schädliches und unerlaubtes befördern des äussern Scheins als ob die Birn reif wären, ist das so genannte Bruten, da man sie aus elender Gewinn-

sucht

sucht ehe sie ganz zeitig, vom Baum nimmt, oder wenn sie vom Wind abgeworfen sind, ins Heu legt, oder in Züber verschließt und bedekt; wodurch sie schön gelb werden, und auf dem Markt viel gelten, aber öde und unschmakhaft sind, und nur einmal davon gekauft, und der Betrug bald entdekt wird.

Die Kennzeichen, daß das Steinobst reif seye, sind ebenfalls die jeder Art desselben eigene schöne starke Farbe — der liebliche ausduftende Geruch, die Lauterkeit und Durchsichtigkeit ihres Safts, und bey den meisten Arten die Leichtigkeit, womit man den Stein aus der Frucht heraus nehmen kann. Die Quetschen z. B. müssen dunkelblau mit einem hellblauen Staub bestreut, inwendig ganz hochgelb, die Pflaumen lauter und halb durchsichtig, stark riechend seyn, und nach ihrer natürlichen Farbe bestaubt, und beyde Arten gegen den Stiel geschrumpfen; die Barillen hochgelb und weich anzufühlen, und die Pfirsiche wohlriechend seyn; einiche Pfirsicharten ausgenohmen, ist alles Steinobst, das den Stein, wenn es recht reif ist, nicht gern von sich läßt, sauer und unschmakhaft.

Die Nussen reinigen sich aus, ehe die meisten reif sind, indem die unbrauchbaren in schwarzen Tanggen (äussern Schaalen) frühzeitig abreissen. Wenn aber die Tanggen der übrigen guten Nussen anfangen auf-

spalten (bersten) so daß die blosse Nuß hervorgukt, so ists Zeit sie zu schwingen, die leichteste Bewegung der Aesten macht sie herunterfallen. Schwingt man sie vorher, so verderbt man die Bäume, und die Kern in den nicht ganz reifen Nüssen schrumpfen zusammen, und geben wenig Oel. Wartet man aber mit dem schwingen zu lang, so reißt mit den Nüssen zugleich das Laub herab, und sind jene schwer unter diesem herauszufinden.

Nicht alles Obst wird reif, heftige Windstürme verursachen oft, daß eine grosse Menge desselben frühezeitig abfallt. Wenn dieses geschieht, ehe es halb gewachsen ist, so kann mans zu nichts mit Nuzen brauchen — und wenn das Obst auch vast ausgewachsen, aber noch nicht reif ist, so hat es sehr wenig Kraft zur Nahrung für Menschen und Viehe. Indessen würde man doch auch gern noch etwas daraus ziehen. Das schönste und zeitigste von dem unreifen Kernobst kann man entweder frisch und allein, oder wenn es einige Zeit gelegen hat und mürbe worden ist, vermischt mit reifem zerstossen und mosten. Das wenigere zeitige kann man dörren zu Speiß für die Menschen, oder für das Viehe — und das schlechteste den Faselschweinen entweder rohe zerstossen, oder gesotten geben. Oder wer gar viel von solchem unreifen Obst,

und

und das Holz dazu hat, der kann es zerstossen, in ein Faß zusammenschlagen, gähren lassen, und brennen, (destilliren) aus 2 Viertel von solchem Obsts kann es 1 Maaß gebranntes Wasser geben, welches 16 ß. giltet, und obschon es zum trinken für die Menschen weder angenehm noch nüzlich, doch den Landleuten bey äusserlichen Schäden, und Presten, oder dem Viehe, anstatt Weingeists, oder anderer gebrennten Wasseren dienlich seyn kann, da denn das Trest (Treber) von diesem Obst doch noch den Faselschweinen in die Tränke gethan, und zu etwelcher Nahrung gegeben werden kann. Das unreife Steinobst kann auf eben diese Art durchs brennen, und sonst auf keine andere Weise benuzt werden — allein das daraus gezogene Brents ist noch blöder, und weniger werth als das aus dem Kernobst. —

Die schwarz faulen Äpfel hält man für eine Arzney wieder den Stich, da man solche in Milch siedet, und in einer Schweinblase diese Milch auf die Stelle, wo man den Schmerzen am heftigsten empfindet, auflegt.

§. XVII.

Was bey dem Einsammeln des Obsts zu beobachten seye.

Wenn nun das Obst recht reif geworden, so erfordert auch das gewinnen und einsammeln desselben alle Sorgfalt, so wohl in Absicht auf die Bäume als aber auf das Obst selbst. —

Allerforderst muß man dieses Geschäft vornehmen, wenn die Bäume truken sind, dann wenn sie vom Thau, Nebel, oder Regen naß, so sind die Aeste schlipfrig (glitschend) und die Leitern, welche man anstellt, rutschen leicht, daher der Günner (Gewinner) so wohl als die zarten Aestlein und Bollen in Gefahr kommen, diese abgedrükt zu werden, und jener zu fallen. — Das Obst selbst erhält sich auch weniger lang, wenn es naß zusammengeschüttet wird. Um das Obst einzusammeln, muß man nie vom Boden auf die Bäume kletern, sondern sich allemal der Leitern bedienen, dann mit dem kletern verderbt man die Rinde der Bäume, besonders wenn man wohl beschlagne Schuhe hat, man zerreißt nicht selten die Kleider, und gewinnt dadurch doch keine Zeit. An jungen Bäumen ist es besonders gefährlich, wenn man an dem Stamm herauf, und auf den Aesten herum kle-

kletert, weil ihre Rinde noch sehr zart und weich ist. Zu diesen sollte man sich also der Bokleiter bedienen, und sich die Mühe nicht reuen lassen, sie überall um den Baum herum zu stellen, um mit Leichtigkeit an alle Aeste kommen zu können.

Zu dem Obst an alten erwachsenen Bäumen bedient man sich der gewohnten langen Leitern, da muß man aber solche nicht den breiten Weg in die Aeste hinein drüken, sondern den Schnittweg mit sachten Bewegungen, um den Bollen und kleinen Aesten, und auch dem Obst zu schohnen; die Leiter muß man von einer Stelle zur andern tragen, und nie zu weit von der vorigen Stelle wieder anstellen, damit man von einem Ast genau zum andern langen, und das Obst mit blosser Hand erreichen möge, wenn es aber wegen Entfernung der Aesten nicht seyn kann, so muß man die Aeste durch einen bey sich habenden Haken gegen sich ziehen, nach derjenigen Richtung, nach welcher sie sich am leichtesten biegen. Das eine Obst läßt leichter vom Ast ab, als das andere — bey dem einen muß man Sorge tragen, daß die Frucht nicht leicht bey der geringsten Bewegung vom Ast oder aus der Hand falle, das so ungern ablaßt, muß man nicht gerade herausrauffen, sondern sachte am Stiel umdrehen, oder bey den Glaichen (Knoten) die am

Stiel sich befinden, abbrechen, und die zwischen den Früchten stehenden Bollen schohnen. Man muß sich auch besonders bey den Birnen gewahren, daß man die Stiele nicht aus der Frucht reisse, sonst fault die Frucht alsobald.

Das Steinobst wird ohne die Stiele abgewunnen, aussert dasjenige, was man zu Markt tragen, oder frisch essen will, da man dann die Kirschen und einiche Pflaumenarten mit den Stielen um bessern Ansehens willen ab dem Baum nimmt. Die Kirschen zum dörren und einstampfen aber streift man blos mit der Hand ab. Das Steinobst sammelt man in Kräten, oder Körbe, das Kernobst aber in einem Sak, den man um sich hängt, und dessen Oefnung mit einem eingewikelten Reiff offen behält. Wenn der Sak oder Korb voll ist, leeret man ihn sanft und sachte in Tausen (Buten) oder grössere Körbe, zum heimtragen.

Wenn die Leiter wieder vom Baum weggenommen wird, so muß sie gerade oben vom Baum weggehoben, und in der freyen Luft vom Baum weg zu Boden gelassen, und nicht an den Aesten heruntergeschleift werden; daher man zum Obsteinsammeln nicht einen jeden Arbeiter brauchen kann, sondern wakere, starke und kühne Leute bedarf, welche die Leiter zu

regieren, aufrecht zu tragen, sanft anzustellen, und wieder wegzuheben wissen. Nur die gar hohen Kirschenbäume, an welche die Leitern nicht hinaufreichen, kann man jungen vorsichtigen Leuten ohne Leitern zu ersteigen und zu gewinnen überlassen, und die Nussen schwingt man mit einer Stange oder Ruthe herunter, — und etwann auch die schlechtern Pflaumenarten, wenn sie recht reif sind, schüttelt man blos schlechtweg herab. Zum bessern und feinern Obst, und zu allem Kernobst, das man lange frisch behalten will, taugt das schütteln der Bäume gar nicht. Freylich geht mit dem gewinnen zweymal mehr Zeit drauf, als mit dem herunterschütteln des Obsts, allein was man an der Zeit mit dem erstern verliert, das kommt den Bäumen und dem Obst zu Nuz, indem die Aeste und Bollen verschohnt bleiben, welche sonst bey dem schütteln sich an einander reiben und verstossen, und das Obst behält sich dauerhafter, da es vom herabfallen entweder an den Aesten sich zerschlägt, oder auf dem Boden Fall-Maasen bekommt, welches nicht auszuweichen ist, wenn es auch schon auf Gras oder Stroh auffällt.

Das schütteln der Bäume kann blos in dem Fall angerathen werden, wenn man die Birn und Apfel

entweder zum Most gebrauchen, oder aber ohne Verzug dörren will.

§. XVIII.

Von der Benuzung des Obsts.

Wir haben durch die bisherigen Fragen die lieben Landleute auf die Anpflanzung und Unterhaltung der Obstbäumen, als einem der wichtigen Theilen der Landwirthschaft aufmerksam zu machen gesucht. Nun bleibt noch übrig, denselbigen auch auf die Art, den gröstmöglichen Nuzen zu ziehen, zu führen, welches wir in den Preisfragen auf den Maytag 1783. zu thun angefangen.

Wir finden nämlich 2 Hauptklassen von der Benuzung des Obstes. 1. Die Benuzung des grünen Obsts. 2. Die Benuzung des gedörrten Obsts.

Die Benuzung des grünen Obstes zerfallt wiederum in 2 Ordnungen.

1. Die Benuznng zur Speise.

2. Die Benuzung zum Getränke.

Nach beyden Ordnungen wird sich das Obst als ein wichtiger Gegenstand zeigen, wenn sie nach den besten Regeln der Sorgfalt und Sparsamkeit behandelt werden, worinnen aber leider sehr viel gefehlt

wird,

wird, indem man das grüne Obst zur Speise und zum Getränke, gemeinlich nicht mit der Sorgfalt behandelt, nach welcher man den gröstmöglichen Nuzen daraus ziehen kann, und in der Anwendung in den Haushaltungen sehr verschwendrisch damit umzugehen pflegt, und es gemeinlich für ein Geschenk der Natur ansiehet, das mehr zum Ueberfluß und zum Vergnügen als zur Nothdurft diene, wenigstens an den Orten, wo man nicht so viel Gelegenheit hat, grünes Obst und Most um baares Geld zu verkauffen, und es also in der Haushaltung allein zu verbranchen gewohnt ist. Am solchen Ort wird so wenig Achtung anf das Obst geschlagen, wenn der Jahrgang fruchtbar ist, daß es zum wahren Mißbrauch angewendet wird, Kinder und Gesind lekerhaft und wollüstig zu machen. Sie werden zu einer Jahrszeit mit Speisen und Getränken davon überfüllt, in welcher am wenigsten gearbeitet wird, in den kurzen Tagen, wo es mehr dienet, die lange Weil in den langen Nächten zu versüssen, als den durch Arbeit ermatteten Körper zu erfrischen. Da doch dieser wichtige Endzwek im Sommer bey einer vernünftigen Sparsamkeit durch einen Vorrath von Obs und Most könnte erreicht werden, wozu noch die Betrachtung kommt, daß die Speisen und das Getränke von Obst im Sommer vorzüglich gesund sind, indem

sie

sie mit der nährenden und stärkenden Kraft, auch eine kühlende, und der Fäulnis wiederstehende Eigenschaft besizen, da Fleischspeisen und Wein, vielmehr erhizen, und die Fäulnis des Leibs befördern, wozu ohnedem die Hiz des Sommers und die strengen Arbeiten den Körper sehr geneigt machen, und hizige Krankheiten, Gelb- und Faulfieber, Ruhren u. s. f. haufenweise erzeugen.

Es erhellet hieraus, daß es von besonderer Wichtigkeit seye, für die beste und vortheilhafteste Aufbewahrung des Obstes zu sorgen, weil durch eine schlechte Besorgung ein grosser Theil zu Grunde gehet, indem die Fäulnis das Obst gar leicht angreift, und sich wie eine Seuch ausbreitet, daß in kurzer Zeit eine grosse Menge davon zu Grunde gehen kann, indem faules Obst zu gar nichts tauget.

Wenn sich das Obst halten soll, so muß es weder austroknen noch faulen, alles muß also sorgfältig vermieden werden, was das austroknen oder faulen befördern kann. Das austroknen kann eine grössere Wärme und allzustarker Zug der Luft zuwegebringen. Die Fäulung wird befördert durch Verlezung des Obstes, durch allzugrosse Feuchtigkeit, und Abwechslungen von Wärme und Kälte, besonders durch faule

Dünste.

Dünste. Noch mehr befördert die Fäulung, wenn das Obst gefriert und wieder auffriert.

Wenn man also sein Obst lange frisch erhalten will, so muß es unverlezt an einem gemäßigten Ort, das mehr kühl als warm ist; vor der Hize der Sonne versichert, und dabey troken ist, aufbehalten, und alles ausgewichen werden, was durch faule Dünste anstecken kann, als Unreinlichkeit der Gefässen, in welchen das Obst verwahrt wird, Unachtsamkeit in Söndrung des angestekten Obsts in den ersten Anfängen der Fäulnis, gefrieren des Obsts u. s. f.

Nach diesen Grundsäzen soll sich also ein vernünftiger Landwirth vor allem aus bemühen, daß das Obst unverlezt an den zur Verwahrung bestimmten Ort gebracht, und daselbst vor aller Verlezung verwahrt werde. Hierzu dienen folgende Reguln.

1. Kein vom Baum gefallenes Obst soll zum aufbewahren genommen werden. Denn entweder ist solches von Windstürmen oder Mangel von Nahrung unzeitig herabgeworfen worden; oder es ist von Würmern angegriffen, die die Fäulung sehr befördern, oder es hat auch zeitiges Obst im fallen eine Verlezung oder Beulen bekommen, wodurch ebenfalls die Fäulung befördert wird.

2. Das Obst soll in vollkommner Zeitigung von dem Baum gewonnen werden. Unzeitiges Obst pflegt gar leicht einzuschrumpfen, und überzeitiges Obst ist der Fäulung schon einen Grad näher.

3. Alles Obst, das zum aufbewahren bestimmt ist, soll an dem Baum mit der Hand abgebrochen werden, worbey der Gewinner sich in Acht nehmen soll, daß er den Apfel nicht vom Stiel abreisse, weil dieses eine innere Fäulung unvermeidlich nach sich ziehen wurde, die in Absicht der Anstekung um so viel gefährlicher, da man die Fäulung an der äussern Oberfläche nicht eher bemerkt, bis das ganze Fleisch in Fäulnis übergegangen. Der Gewinner soll auch sich in Acht nehmen, daß er das gewonnene Obst sachte in den Sak schiebe, den Sak niemals stark bewege, und das anstossen desselben an dem Baum oder Leiter sorgfältig vermeide, weil dadurch das Obst Beulen bekommen könnte; und daß er das Obst aus dem Sak sachte in einen Korb oder Gelten ausgiesse.

4. Man soll das Obst in Körben oder Gelten nach Hause tragen, nicht in Säken, weil es in jenen dem rütteln und anstossen weniger ausgesezt ist. Je weniger das Obst gerüttelt, und dem anreiben ausgesezt wird, desto haltbarer ist dasselbe.

5. Es soll also das Obst von dem Baum weg unmittelbar an den Ort hingebracht werden, an welchem es bis auf den Gebrauch aufbehalten werden soll, damit das dem Obst sehr nachtheilige einladen und werfen so wenig als möglich geschehe.

6. Das Obst soll unvermengt in seinen Verwahrungsort gebracht werden, d. i. es soll nur von einerley Art Obst beysammen zu liegen kommen, weil die verschiedenen Arten auch in Absicht auf die Dauer verschieden sind, die einten also ehender zu faulen anfangen als die andern, und so zur Anstekung des andern dienen.

7. Zu diesem Ende soll sich der Landmann die Eigenschaft des Obstes aller seiner Bänmen in Absicht auf die Haltbarkeit wohl bekannt machen, da die einten kaum bis in Herbst dauren, andre bis zum neuen Jahr, andre bis in das folgende Frühjahr, und man Beyspiele hat, daß geschikte Landleute neue und alte Äpfel zugleich den Liebabern aufgestellt haben. Hierbey kann kein Vernünftiger die Güte der göttlichen Vorsehung unbemerkt lassen, daß sie dem fleißigen und klugen Landmann für jede Jahrszeit eine nuzliche Speise bereitet hat, und ihn dadurch zur Aufmerksamkeit ermuntern wollen, theils allerley Arten von

Obstbäumen zu pflanzen, und jede Art Obst nach Beschaffenheit seiner Haltbarkeit zu behandeln.

In Absicht auf die Haltbarkeit herrscht die allgemeine Regul, daß Aepfel von vermischtem Geschmak, (bizellächte) die weder sauer noch süß sind, länger sich aufbehalten lassen, als ganz saure oder süsse; fehrner solche, die weder die früheste noch die spätesten reif werden, die dabey mehr troken und hart als wässerig aussehen. Eben so verhaltet es sich auch mit den Birnen. Von Aepfeln sind also aufzubehalten, Walzen- oder Fäßliapfel, Weißikerapfel, kleine Rothapfel, Rafenspergerapfel, Grunikerapfel, Kindbetterapfel, Bornstorfferapfel, Kardinalsapfel, kleine und gelbe Kampannerapfel, Lederapfel, gestramte Süßapfel u. s. f. Von Birnen: Hausbirnen, Berlebirnen, Spekbirnen, Streilisbirnen, Pfundbirnen, Kugelbirnen, vorzüglich zeigt sich hierinn die Zukerbirne, die beym gewinnen ganz rohe und unbrauchbar, im ligen aber immer mürber und schmakhafter wird.

8. Nach diesem soll der Landwirth schon bey dem gewinnen anordnen, wo das gewunnene Obst soll aufbehalten werden. Mittelmäßig haltbares Obst kann man auf dem obern Stokwerk in einer Kammer aufschütten, welche troken, kühl, und schattecht seyn soll. Vorher aber soll das Gemach wohl gesäubert werden,

durch

durch Abwaschen und Austroknen: dann wird der Boden mit Nußlaub oder dünnem Stroh überlegt, und darauf die Aepfel und Birnen sachte ausgegossen, und mit den Händen sacht vertheilt, um zu verhüten, daß sie sich so wenig als möglich stossen und anreiben. — Das Obst soll nicht zu dicht auf einander ligen, höchstens 6 bis 9 Zoll hoch, damit es sich nicht druken, und man desto leichter das angestekte entdeken könne.

9. Aepfel und Birnen, die man über den Winter aufbehalten will, soll man alsobald von dem Baum weg an einen Ort bringen, wo es vor dem gefrieren vollkommen sicher ist; dergleichen Oerter sind die Keller, wenn sie nicht feucht sind, und durchlüftet werden können, die man aber im Winter mit Stroh gegen die eindringende Kälte verwahren kann. — Es versteht sich von selbst, daß das Obst nicht auf den Boden geschüttet werden solle, der meistens feucht ist; sonder man soll sie in aufgehenkte Hurden schütten. —

10. Diese Hurden sollen von Ruthen geflochten seyn, also nicht aus zusammengeschlagenen Brettern bestehen, weil die geflochtenen Hurden der Luft den Durchgang verstatten, wordurch das Anhäufen faulender Dünste verhindert wird. — Sie sollen auch wohl dürr seyn, weil grüne Reiser eine dem Obst schädliche

Feuchtigkeit ausdünsten. Vor dem Gebrauch sollen sie wohl gereinigt und gewaschen, und nachher an der Sonne gettoknet werden, damit alle Gräue, (Schimmel) und Geschmeiß von Ungezieser und andere Unreinigkeiten, welche die Fäulung befördern, davon weggebracht werden. — Man soll die Hurden weder zu nahe an die Fenster, noch an die Maur aufhenken, weil bey jenem die nachtheilige Abwechslung von Wärme und Kälte merkbar ist, und diese viele Feuchtigkeit ausdünsten, welches beydes das Faulen befördert. —

11. Es ist besser, die Apfel auf die Hurden blos zu legen, wenn diese ganz rein sind. Stroh oder Nußblätter, die man sonst anrathet auf den Boden zu legen, schluken die Feuchtigkeit aus der Luft in sich, schwellen davon auf, und geben schädliche Dünste von sich, da hingegen das Geflecht der Hurden der Luft freyen Durchgang gestattet, welches das beste Reinigungsmittel gegen Dünste ist. — Es versteht sich auch hier, daß man das Obst nicht zu dicht auf einander lege, also auch nie über 9 Zoll. —

12. Da sehr viel daran gelegen ist, daß das Obst troken an den Ort der Aufbewahrung gebracht werde, soll man sich hüten, bey Regenwetter, oder im Thau, oder feuchtem Nebel Obst vom Baum zu gewinnen, son-

sondern es bey trokner Witterung thun, wann das Obst an seiner Oberfläche ganz troken ist. —

13. Unter getreuer Befolgung des bisher gesagten, wird sich das Obst, so lange als es seine Natur und die Beschaffenheit des Jahrgangs gestatten, aufbehalten lassen Doch kann hierinn keine Zeit genau bestimmt werden, weil es sehr viel von der Witterung bey dem Wachsthum und Zeitigung des Obsts abhangt, ob es mehr oder minder haltbar seye. — Aber auch bey den besten Jahrgängen hat nicht jeder Apfel oder Birne des nemlichen Baums vollkommen eine gleiche Beschaffenheit, dieses, und Zufälle, die schon an dem Baum von den Winden, Plazregen, Rieseln u. s. f. und nachher bey dem Einsammeln, vertragen und einschütten begegnen, können gar leicht Verlezungen, und mehr Neigung zur Fäulung erweken. — Deswegen ist eine tägliche genaue Aufsicht auf das aufbewahrte Obst nothwendig, damit man sogleich entdeke, wann ein Apfel oder Birne von der Fäulung angegriffen wird, welches sich durch Entfärbung der Haut, Einschrümpfen einzelner Stellen, und mehrere Weichheit verrathet. Dergleichen soll man alsobald auslesen, da sie dem Menschen in den ersten Graden der Anstekung, oder den Schweinen, wann es damit weiter gekommen, zur Speise dienen.

14. Wann, bey möglichster Sorgfalt das Obst vor dem gefrieren zu verwahren, bey strengem Winter solches dennoch geschehen sollte, alsdenn ist das beste Mittel, es sich selbst zu überlassen, vor allem rütteln und Bewegung zu verwahren, auch zu hüten, daß das Entfrieren nicht durch die Sonnenstralen, oder durch einen warmen Föhnwind plözlich geschehe. Wann gefrornes Obst nach und nach entfriert, ist der Nachtheil am geringsten. Doch werden nachher die Äpfel und Birnen viel mürber, und der Fäulnng näher gebracht. — So daß der beste Rath ist, es nachher ohne Anstand zur Speise anzuwenden, oder zu dörren. —

Auf diese Weise kann der liebe Landmann versichert seyn, sein Obst so lang als möglich aufzubewahren, und in jedem Monat auch des längsten Winters eine gesunde frische Speise für sich zu finden, welches zu Erhaltung der Gesundheit überaus zuträglich ist; und vorzüglich in Krankheit das größte Labsal verschaffet; und wann bey einem Landmann das Obst eine Kaufwaare ausmacht, so wird auch ein solcher seine Sorgfalt reichlich belohnt finden. — Sie macht ihm einen guten Ruf, und ziebt ihm Käufer zu, die ihm gern mehr als andern bezahlen, auch wenn er sein Obst im Herbst verkaufft. Wenn er es

aber selbst den Winter durch aufbewahret, so wird er von Monat zu Monat den Preis auf eine Weis erhöhen können, daß ihm der Abgang und angewendte Mühe reichlich wird ersezt werden. —

Das grüne Obst dienet aber dem Landmann nicht nur zur Speise, sondern es verschaffet ihm auch ein angenehmes und gesundes Getränk; den Birnmost. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß in einem Lande, wo man an Landwein Ueberfluß hat, hingegen ein grosser Theil der Speisen von andern Orten muß angeschaft werden, die Aufmerksamkeit eher auf die Vermehrung der Eßwaaren, als des Getränks verwendet werden sollte, da man die allermeisten Arten, ja man kann wohl sagen, alle Arten von Obst zur Speise anwenden kann, indem viele ganz frisch können genossen werden, der größte Theil durch das Kochen zu einer guten Nahrung wird, und auch das schlechteste Obst durch das dörren zu gleichem Endzwek tüchtig gemacht werden kann, auch daß es auf den Fleiß und Sorgfalt des Landmanns allein ankomme, welche Art von Obstbäumen er vorzüglich pflanzen wolle. —

Indessen muß man auch gestehen, daß es Jahrgänge gibt, in welchem das Obst in so grosser Menge wachst, daß es grün nicht zu verzehren wäre, und

das dörren viel Zeit und Holz, an welchem an den meisten Orten der Mangel von Tag zu Tag merklicher wird, erfordert. Es gibt anch viele Gegenden unsers Lands, wo kein Wein wachst, und hingegen die Obstbäume wohl fortkommen, wo es, vorzüglich bey grossen Bauren, die mit fremden Volk ihre Güter bearbeiten müssen, ein wichtiger Vortheil in dem Gewerb seiner Güter ausmacht, wann er seinen Taglöhnern Most geben kann, da solche sich mit Wasser nicht begnügen, und bey dem Wein noch mehr auf die Menge als innere Güte sehen.

Es verdient also der eigentliche von dem Mißbrauch ganz verschiedene Gebrauch des Mostes, daß man auf dessen bestmögliche Verfertigung und sorgfältige Aufbewahrung alle Aufmerksamkeit verwende, um guten Most zu erhalten, und solchen auf mehrere Jahre aufzubehalten; weil dardurch der kluge Landmann den Segen der fruchtbaren Jahre auch auf die Fehliahre ausdehnen kann. — Es ist auch zu allen Zeiten, und an allen Orten das Obst zu Verfertigung eines Obstweins angewendet worden, so lang und wo immer der Feldbau in seinem höchsten Flor gewesen. Auch machet in England und in verschiedenen Provinzen Frankreichs die Bereitung des Ciders oder Apfelmosts einen wichtigen Theil der Landwirthschaft aus,

und

und in unserm Schweizerland sind Landschaften, wo der Obstwachs am meisten im Flor ist, die von dem Birnmost einen sehr beträchtlichen Gewinn an baarem Geld von fremden Orten ziehen.

Es kommen in Behandlung dieser Materie folgende Fragen vor:

1. Welche Arten Birnen oder Äpfel am besten zum Most angewandt werden können?

2. Welches die leichteste Zubereitungsart, und die hiezu dienenden bequemsten Maschinen?

3. Welche Verschiedenheit sich in dem Most nach der Verschiedenheit des Obsts und die verschiedene Zubereitungsanzeige?

4. Wie dem Most die Eigenschaften gegeben werde, daß man ihn mehrere Jahre behalten kann?

1. Was die erste Frage angeht, welches die besten Obstarten zum Mosten, so übergehen wir die Art anderer Länder, in welchen man sich vorzüglich der Äpfeln bedient, weil die Äpfel bey uns weit vortheilhafter zur Speise können angewandt werden, vorzüglich durch das dörren, indem die gedörrten Äpfel sehr lange bleiben, und mit grossem Vortheil verkauft werden können. Weil auch an den meisten Orten unsers Lands die Birnbäume leichter fortkommen, und mehr ertragen als die Äpfel.

Man kann also sagen, daß alles Obst zu dem Mosten gebraucht werden könne. Indessen haben die rohesten Birnen den Vorzug vor den saftreichen, indem sie einen stärkern und haltbarern Most geben, als die saftvollen Birnen, so daß auch hier sich Spuren der Güte des Schöpfers bemerken lassen, nach deren er die Obstbäume den Menschen nicht weniger zum Getränk als zur Speise geschenkt.

Die besten Mostbirnen sind herbe am Geschmak, lassen sich nicht lang frisch aufbehalten, weil sie einschrumpfen, und bald teig und faul werden; dergleichen sind die Berlibirnen, Seulibirnen, Margelbirnen, Theilerbirnen, auch Holzbirnen und Holzapfel. Den meisten Most geben die wässerigsten Arten, Wasserbirnen, Kriesibirnen, Brändler, Brüker- und Lederbirnen u. s. f. diese Birnen werden also früh von dem Baum weg zum Mosten gebraucht, haben also nicht nöthig lang ligen gelassen zu werden, indem sie dardurch nur Schaden leiden, da eine teige Birne zum Mosten nichts taugt; man hat danahen bey dem gewinnen der Mostbirnen nicht die Sorgfalt in Acht zu nehmen, die bey dem Obst, das man aufbewahren will, muß beobachtet werden. Man kann sie von dem Baum schütteln, und mit Ruthen oder dünnen Stangen abschlagen, wordurch dem Landmann viel Zeit

und Mühe erspart wird. Indessen sollen die Birnen reif seyn, weil sie mehr und bessern Most geben, und leichter abzuschütteln sind als unreiffe. Nur darauf muß man sehen, daß man kein Laub oder kleine Aeste mit den Birnen vermenge. — Man kann mit den Birnen auch die schlechtesten sauren Äpfel vermengen, ja alles Obst, das von selbst von den Bäumen gefallen, und zum aufbewahren zu schlecht ist. — Ja es bemerken viele von unsern Landleuten, daß der Most von vermengten Obstarten besser zu werden pflege, als der von einzelnen Obstarten.

2. Zur Zubereitung wird erfordert, daß die Birnen und Äpfel wohl zermalmet, hernach auf einer Trotte wohl ausgedrukt, und in dürre Fässer geschüttet, und in kühlen Kellern aufbehalten werden.

Das zermalmen geschieht entweder in ausgehölten alten eichernen Trögen mit hölzernen Stösseln, die von hartem Holz verfertiget, und unten dik und schwer seyn sollen. — Man pflegt zu dem End, sie untenher mit einem eisernen Schuh zu versehen, oder die Unterfläche mit einem messerförmigen Eisen, oder mit Schuhnägeln zu beschlagen, welches aber nicht anzurathen, weil das Eisen durch die Säfte der Birnen aufgelöst wird, und dem Most an Farbe und Geschmak Nachtheil bringen kann. Dieses ist die ein-

fachste, aber auch zugleich die mühsamste Art, die man von der Zubereitung der Trauben entlehnt hat.

Die Mühe wird erleichtert, wann man einen schweren Stössel an eine an der Deke der Trotten bevestigte, schwebende Stange bevestiget, deren Schnellkraft den Stössel von selbst in die Höhe ziehet.

Noch vortheilhafter ist in einem rund ausgehölten Trog einen Stein, mittelst einer aufrechtstehenden Stange über dem Obst herum zu drehen. Am vortheilhaftesten sind die Obstmüllen, die von verschiedener Art seyn können: die einten bedienen sich der Reibsteinen, die zum Hanfreiben gebraucht werden, wo ein Kegelförmiger Stein auf einem harten runden Beth herumgetrieben wird, es muß aber das Beth mit einem Bord eingefasset seyn, das wenigstens einen Schuh hoch seyn soll, oder man laßt einen runden Stein, der vier Schuh im Durchmesser, und neun Zoll bis ein Schuh in der Dike habe, über einen harten Boden zwischen zwey Brettern herumlauffen.

Die beste Art von Obstmüllen bestehet aus zwo Walzen von hartem Holz oder Stein, die durch ein Triebwerk gegen einander herumgetrieben werden. Man fasset diese in ein Gehäuse ein, in dessen obern Theil ein Trichter das Obst nach und nach auf die

Walzen fallen laßt, und der untere die zermalmten auffaßt. Die vollkommneste Art von Obstmüllen hat unter dem Trichter ein Messer oder Hobel, welche bey dem Umdrehen der Walzen zugleich hin und her geschoben werden, das aus dem Trichter fallende Obst zu zerschneiden, ehe es auf die Walzen fallet.

Man bringt auch an den aussern Seiten der Walzen Streicheisen an, das anklebende zermalmte Obst wegzustreichen, weil dardurch das zermalmen erschweret wird.

Diese Müllen können durch Menschen oder Thiere, auch, wo es die Gelegenheit verstattet, durch das Wasser getrieben werden.

3 Personen können in einer Stunde 20 — 25 Tansen Obst zerdrüken.

Auf diese Weise wird das Obst mit leichter Mühe in einen fleischigten Teig verwandelt, wordurch es zum ausdruken des Safts tüchtig wird. — Indessen empfehlen erfahrne Landwirthe, diesen Teig einen Tag ligen zu lassen, ehe man ihn auf die Trotten trage, weil dardurch dem Most eine bessere Farbe zuweg gebracht werde.

Viele mischen unter diesen Teig ein wenig Wasser, höchstens 6 Maaß auf eine Portion für 1 Saum Most: andere aber giessen das Wasser erst auf dem Trottbett

bey

bey dem zweyten Druk dem Trester bey, wo es hilft, den noch übrigen Saft desto besser auszuziehen.

Zum ausdruken bedient man sich der Weintrotten, oder ähnlicher Mosttrotten, deren die einten mit einem langen Baum, an dessen Enden an einer Spindel ein schwerer Stein hänget, andere aber mit Preßschraufen versehen sind.

Hierbey ist nichts anders zu bemerken, als daß man die äusserste Reinlichkeit beobachten solle. — Es müssen also die Trottgeschirre wohl abgewaschen, und vom Wasser genugsam angefeuchtet seyn, damit sie nicht lek seyen, und von dem Most durch die Fugen vieles abfliesse, oder von dem Holz eingeschlukt werde.

Die Reinlichkeit ist bey dem Obstmost noch nöthiger als bey dem Weinmost, weil dieser seiner Natur nach viel dauerhafter ist, und nicht so leicht zu Eßig wird, als der Obstmost.

Der von dem Trottbett ablauffende Most soll durch ein Haarsieb oder einen Kegelförmigen Sak von Flanellen durchlauffen, welches viel zu der Klarheit helfen kann.

Der ausgedrukte Most wird hernach in wohl zubereitete Fässer geschüttet, die aber oben einen genugsamen Raum übrig haben sollen, den Most gähren zu

lassen.

lassen. Die zum Most dienende Fässer sollen nicht Weingrün, sondern dürr, wohl ausgewaschen und eingebrannt seyn. — Einige rühmen das Einreiben der Fässer mit Salz, andere brennen sie mit Wachholderbeeren aus.

3. In der Absicht auf die Verschiedenheit des Mosts bemerken wir, daß die einten Birnarten einen weit geistreichern Most geben, als die andern, und also hierinn mit den Trauben viel Aehnlichkeit haben. Der hiesigen Länder beste Arten sind Berlibirnen, dann Seulibirnen, Margelbirnen, Gerzler, Kriesibirnen, Meißbirnen, nach der Ordnung, wie sie hier angeführt werden.

Der Most unterscheidet sich aber auch nach der Art der Behandlung, ob man ihn in den Fässern genugsam gähren lasse, oder nicht. Ungegohrner Most ist süssem Geschmak, brauset in den Gläsern, ist dem Mund angenehm, verursachet aber Blähungen, Bangigkeiten und Durchfälle. Gegohrner Most hingegen hat einen bitterlichen, oder weniger weinigten und geistigen Geschmak, ist viel gesünder und nahrhafter, also dem andern im Gebrauch weit vorzuziehen.

4. Endlich bleibt nur noch zu betrachten übrig, wie dem Most die beste Haltbarkeit beyzubringen seye.

Hier

Hier ist vor allen Dingen zu beobachten, daß je saftiger und süsser eine Birne ist, je weniger haltbar der daraus bereitete Most seyn wird. Daher mischet man den saftigen Obstarten Holzapfel und Holzbirnen bey, ihnen mehr Haltbarkeit zu verschaffen. Man kann 1/10. 1/8. bis 1/4. von solchen beymischen. — Man findet im Appenzeller Land die haltbarsten und edelsten Moste: welches sie von ihren rohen Holzapfeln und Holzbirnen herleiten, die sie zu diesem Zwek häufig pflanzen, und sie mit dem aus dem Thurgäu erkauften edeln Obst vermengen.

Ein ander Mittel dem Most Haltbarkeit zu verschaffen, ist die Beymischung von gekochtem Most. — Man läßt nämlich für 10 Eimer Most ein halben Eimer kochen, bis der dritte Theil eingesotten, und mischet solches unter den Most. Andere vermischen mit dem Most ein Fünftel neuen Wein.

Es soll auch darzu beytragen, wenn die Fässer mit gebrannten Wassern von Steinobst eingebrannt werden.

Das sicherste Mittel ist, wann man von der ersten Zubereitung an, sich der grösten Reinlichkeit bedient. Wenn man den gegohrnen Most abläßt, und in ein rein Faß übergiesset, und bis an Spundten (Bundten) ganz zufüllet, und es hernach in einem guten Keller in

mög-

möglichster Ruhe bis zu der Zeit liegen läßt, da man den Most gebrauchen will, doch kann man von Zeit zu Zeit ein wenig ablassen, aber also gleich das Faß wieder zufüllen. Zu diesem Zwek soll man das Faß mit einem Hahn versehen, um zu verhüten, daß man durch das Ausklopfen des Zapfens den Most nicht in Bewegung bringe. Man kann auch bey dem Ablassen des Mosts verschiedene Most-Arten vermischen, um einen desto angenehmern zu erhalten, das Faß aber dann ganz verfüllen und verspunden. Auf diese Weise kann man den Vorrath reicher Jahren, den man meist so leichtsinnig verschwendet, wie wir im Eingang bemerkt haben, auf die Fehljahre versparen, wo er mehr als doppelten Nuzen verschaffen wird. Wie wird der kluge Mann sich bey der Zufriedenheit seines Gesinds vernügen, wann dieses bey den harten Arbeiten sich erfrischen kann, wann andere darben müssen, weil sie in den reichen Jahrgängen den Segen des Höchsten leichtsinnig verschwendet haben.

Sollte durch ein Versehen der Most zu Eßig werden, so kann er doch noch einigen Vortheil bringen, wenn er in eine Färberey verkauft wird.

Nach dem Abdruken des Mosts bleibt noch der Trester in grosser Menge übrig, auch dieser kann dem klugen und sorgfältigen Landwirth auf verschiedene

Weise

Weise Nuzen verschaffen. Er enthaltet die ersten Fa-
ser'n der Birnen, in welchen noch immer ein nähren-
der Saft stekt, neben den Kernen der Saamen, wel-
che ein nahrhaftes ölігtes Mehl enthalten. — Die
näheste und ohne Zweifel vortheilhafteste Benuzung
desselben ist zur Futerung des Viehs. — Es ist näm-
lich der Trester so wohl dem Horn-Vieh, als den
Schweinen ein dienliches Futer. Für das Rind-Vieh
wird er zerrieben und mit Spreuer vermengt, es giebt
ihm eine gesunde und nahrhafte Sprise. Man kann
ihn zu gleichem Zwek, nachdem er zerrieben, (seye es
mit der Hand, oder mit einem hiezu tauglichen Werk-
zeug,) mit frischem Wasser anfeuchten, und nachher
mit Krüsch (Kleyen) und etwas Salz vermengen. —
Auch den Schweinen giebt es eine angenehme Speise,
mit der gewohnten Karspelen gekochet: weil man Bey-
spiele gesehen, daß ungekochter Trester tödtliche Blä-
hungen verursachet hat. Dieses ist auch die Ursach,
daß man den frischen Trester, dem Horn-Vieh mit
Kleyen oder Spreuer zu vermischen anrathet. — An-
dere bedienen sich des Tresters zur Düngung. — Er
muß aber erst Zeit gehabt haben zu verfaulen. —
Dieses zu bewirken, wird er mit Erde vermischt, an
Haufen geschlagen, und 2 Jahre lang der ofnen Luft
zum verwittern ausgesezt: Denn es giebt einen guten
Dün-

Dünger in Wiesen, Hanfpündten, Bohnäkern, am besten in Pflanzschulen zu Obstbäumen, indem aus den Kernen junge Bäumgen hauffenweise herfürkeimen.

Eine dritte Art der Benuzung ist, den Trester in Hutformen zu schlagen, und sie unter Dach, wo aber die Luft frey durchstreichen kann, zu dörren. Auf diese Art geben sie Materie zum Feuren, die die Stubenöfen zu heizen sehr bequem ist, indem solche Tresterstök unter dem Verbrennen einen angenehmen Geruch von sich geben, und dem Landmann helfen, sein edleres Obst auf dem Ofen zu dörren.

Der vierte und gemeinste Gebrauch ist, einen Brandtewein daraus zu ziehen, wozu der leider nur gar zu starke Hang zum trinken gebrannter Wasser den Anlaas gegeben, gegen welchen die bestgemeynten Warnungen und Verböte der Obrigkeit ganz unvermögend sind. — Zu diesem End wird der Trester in einen mäßig warmen Ort in aufrechtstehende Fässer gethan, welche, obwohl nicht zu stark verschlossen seyn sollen. — In diesen laßt man ihn 5 — 6 Wochen stehen, in welcher Zeit er nach und nach gähret. — Man soll sich aber hüten, daß die Gährung nicht zu stark werde, weil dieses den Trester zur Fäulung bringen wurde. — Wenn er vergohren hat, so kann man ihn in einem Brennhafen destillieren. — Man kann

aus 1 und einer halben Tansen Trester 2 Maaß Brandtwein ziehen. — Dieses ist aber ein schlechter Lohn für viele Mühe, wenn einer den Werth des verbrannten Holzes abzieht.

Zum Glük ist der Ueberrest zu eben dem Gebrauch dienlich, wie der ungebrannte Trester; nemlich zur Speise dem Hornviehe. — Zu diesem Ende muß es 2 — 3 mal durch kaltes Wasser gezogen werden, bis er den widrigen Geruch verloren hat. — Es dient ebenfalls den Schweinen, und endlich auch zum düngen, und zwar eher als ungebrannter Trester. — Eine jährige Verwitterung ist hinlänglich, nur soll der Haufe oft umgekehrt werden. Oder man kann ihn auch in Formen schlagen, und zum brennen gebrauchen, da endlich die Asche noch zum Dünger dienen kann.

Es zeiget dieses, daß nichts so schlecht ist, daß dem klugen Landwirth nicht zum Nuzen dienen kann. Er kann auch hierinnen die Weisheit des Schöpfers nachahmen, der ein Gesez der Natur gegeben, nach welchem in der Welt nichts verloren gehet, indem der Tod und Verwesung des Geschöpfs zum Leben und Erhaltung neuer Geschöpfen beytragen muß.

§. XIX.

Ueber das dörren des Obstes.

Es bleibt uns noch übrig von der Benuzung des gedörrten Obsts zu handeln; diese Benuzung ist die vortheilhaftigste und vorzüglichste vor allen, indem sie dem Landmann eine ungemein nahrhafte und gesunde Speise anbietet, welche vor dem grünen Obst, auch wenn es gekochet ist, einen nicht geringen Vorzug hat, indem durch das dörren demselbigen die überflüßige Feuchtigkeit und Luft bewohnen wird, welche den Obstspeisen eine kältende und blähende Eigenschaft mittheilen.

Diese Nahrung ist um so viel schäzbarer, weil sie sich viele Jahre aufbehalten läßt, und also von dem Landmann als eine Spar-Nahrung auf theure und magere Zeiten kann angesehen werden. — Nichts ist trostreicher in den Haustagen, oder gegen das Ende des Winters, als seine Tröge und Kisten mit gedörrtem Obst voll zu wissen, und derjenige, der diesen Reichthum besizt, kann den Brodmangel ohne Angst erwarten.

Eben so findet auch der Kranke an gedörrten Kirschen, Quetschen und Pflaumen, so wie an den feinen Arten gedörrten Obsts ein grosses Labsal: man mag

sie zur Speise brauchen, oder durch absieden sich ein Getränk daraus bereiten. Neben der Nahrung gibt es ihm Abkühlungen, erweichet und befördert den Abgang, und widerstehet der Fäulung.

Dieses alles hat das gedörrte Obst zu einer begehrten Waar gemacht, die um einen Preiß verkauft wird, welcher alle angewandte Mühe belohnt, und noch darüber einen beträchtlichen Gewinn gibt. Man siehet dieses sehr auffallend, an den Orten unserer Landschaften, wo der Obstwachs vorzüglich in Ehren ist, wie an dem Zürichsee, und in der Herrschaft Knonau, wie davon der Wohlstand unter den Landleuten mit dem Anwachs des Obstwachses zunimmt, indem neben dem Most und grünem Obst beträchtliche Summen aus dem Verkauf des dürren Obsts gezogen werden. — Einer unsrer besten Landleute hat Beyspiele von Bauerhöfen mittlerer Grösse, auf welchen 70 — 100 fl. ab diesem Obst, das nicht von der besten Art war, erlöset worden. Man kann also dem lieben Landmann das dörren des Obstes nicht genugsam empfehlen, und es ist zu bedauren, daß man an vielen Orten sich so wenig daraus macht, und sich jede Hinderniß davon abschreken laßt. Bald wendet man den Holzmangel dagegen ein. — Wir werden aber im Erfolg sehen, daß es nur auf eine vernünftige Anwen-

dung

dung des Einheizens ankommt, gedörrtes Obst mit fast keinem, oder sehr wenigem Aufwand von Holz zu erhalten. — Man wendet ferner ein, das Obst gerathe selten so wohl, daß es sich der Mühe lohnte, das Obst zu dörren, und in Gerath-Jahren seye dessen so viel, daß es an Zeit mangle, das Obst zu dörren, welches allemal mit vieler Mühe begleitet seye. — Was das erste anbelangt, so sollte eben die Ungewißheit der guten Jahren jedermann aufmerksam machen, sich, wann sie sich zeigen, einen Vorrath auf die Fehljahre zu sammeln. — Dieser Wechsel ist ein wahrer Wink der Vorsehung, die Menschen auf Sparsamkeit und Sorge für den kommenden Mangel aufmerksam zu machen. — Indessen fehlt selten in einem Jahr der Obstwachs so sehr, daß ein sorgfältiger Baumpflanzer, der auf den Wechsel der Bäumen wohl Acht schlagt, nicht meistens alle Jahre auch Obst zum dörren bekomme.

Wer den 2ten Einwurf ansiehet, daß man in Gerath-Jahren nicht Zeit genug finde, so überlegt man dabey nicht, wie viel Zeit dem Bauren in den langen Winter-Nächten übrig bleibt, wo er mit seinem Gesind eine Arbeit, die gar nicht ermüdend ist, und in der warmen Stuben verrichten kann, wo man ohne Nachtheil der Gesundheit, unter fröli-

chen Gesprächen einen Theil der Nachtzeit dazu anwenden kann. Nur muß er darauf sehen, daß er Obstarten pflanze, die er auf die kurzen Tage unbeschädigt aufbewahren kann. — Die frühern Obstarten können meist von Weibern und Kindern mit Bequemlichkeit besorgt werden.

Wenn man aber das Obst mit Bequemlichkeit dörren will, so muß man vor allem aus besorgt seyn, das hiezu am besten dienende Obst auszuwehlen. — Wir haben in der Abhandlung von der Benuzung des grünen Obsts gesehen, daß ein Theil desselben vorzüglich zum aufbewahren tauge, ein andrer Theil zum mosten: das zum dörren tauglichste hat seine besondern Eigenschaften, die wir nun in nähere Erwägung ziehen müssen.

Wir theilen die zum dörren dienliche Obstarten in 2 Klassen ein.

1. Steinobst: Kirschen, Quetschen, und Pflaumenart.

2. Kernobst: oder Apfel und Birnen.

Aus den Kirschen wählt man sich solche, welche kleine Steine, viel Fleisch, und eine etwas zähe Hant haben, das Fleisch muß saftig seyn. Die schwarzen haben den Vorzug, daß sie kräftiger sind, als die weissen und braunen. Die kleinern Kirschen kann man

zu dem nur gar zu beliebten brennen des geistigen Kirschenwassers anwenden. Es müssen aber die Kirschen den rechten Grad der Zeitigung haben, dann wann sie noch nicht zeitig, und der Saft nicht genug ausgekocht ist, so geben sie ein geschmakloses, unkräftiges gedörrtes ab, wann sie aber überzeitig sind, so zerfliesset der Saft im dörren gar zu sehr, und es bleibt fast nichts, als Haut und Steine übrig.

Von den Quetschen wählt man sich auch die grössern Arten, weil sie mehr Fleisch geben, vorzüglich wann man die Steine ausstossen will. Auch diese müssen ihren rechten Grad der Zeitigung haben, welche sich zeiget, wenn sie gegen die Stiele einzuschrumpfen anfangen: laßt man sie überzeitig werden, so springen sie auf: der Saft fließt aus, und sie fangen an zu faulen.

Eine gleiche Bewandtniß hat es mit den andern Pflaumenarten, Ziparten ꝛc.

Bey dem Kernobst ist zu bemerken, daß vorzüglich diejenige Arten auszuwählen, die mehr trokener als saftiger Art sind, und im ligen mürb und teig werden, oder bald faulen. — Sie müssen aber alle die behörige Zeitigung haben, dann unzeitiges Obst giebt im dörren eine unangenehme, unnehrhafte, geschmaklose Speise, weil erst durch die Zeitigung die

Säfte der Obstarten ausgekochet werden, und die Mischung erhalten, die zur Ernehrung tauglich macht. — Allzuwässerichtes und saftreiches Obst zerfließt im dörren, und schwindet gar zu sehr, um es mit Vortheil zu dörren. — Ebenfalls sind die spaten Obstarten, so wie alle Arten, die gar zu hart sind, zum dörren untauglich, die sich hingegen grün lang aufbehalten lassen.

Nach diesem sind weder die frühen noch die späten Obstarten zum dörren auszuwählen. — Die ersten sind meistens allzuwäßrig, und dienen am besten, grün genossen zu werden. — Die lezten sind allzuhart, und lassen sich grün fast den ganzen Winter aufbehalten. Also sind die Obstarten, die in der Zwischenzeit zeitig werden, die besten; und da sie meist von der Art sind, daß sie einige Zeit nöthig haben, mürbe zu werden, so fällt dieses in die Zeit des anfangenden Winters ein, in welcher die Stuben müssen eingeheizt werden, welcher Umstand die Dörrung sehr begönstiget.

Uebrigens ist noch überhaupt anzumerken, daß die Schweinung im dörren sehr ungleich ist, bey einigen 3/4, bey andern 2/3, auch nur 1/2, da indessen der Werth, seye es, daß man sie grün oder dürr verkauffe, gleich ist. — Dieses beweiset die Nothwendigkeit einer guten Auswahl des zum dörren bestimmten

Obsts, so wohl in Absicht auf die Verschiedenheit in der Art, als in Absicht auf die Beschaffenheit der gleichen Art, ob sie z. E. behörige Zeitigung, Mürbe u. s. f. habe.

Von den Birnen.

Wir wollen hier die gemeinsten und besten Arten hersezen, da es nur eigentlich um das zu thun, was für den Landmann am vortheilhaftesten ist. — Mit Hintansezung der seltenern und edlern Obstarten, die der Liebhaber mit besondrer Sorgfalt in seinen Gärten pflanzt.

1. Schründlerbirnen sind groß, die Bäume tragen gern, und geben reichlich Früchte, gedörrt sind sie sehr nahrhaft, und schweinen im dörren am wenigsten.

2. Röthler- oder Eyerbirnen geben ein sehr nahrhaftes und kräftiges gedörrtes, schweinen zwar stark im dörren, aber hingegen wachsen sie auch wieder am meisten im Kochen.

3. Längler- oder Langbirnen sind wegen ihrer Grösse und Schönheit begehrt, obgleich sie in Ansehung der innern Güte den vorhergehenden weit nachgehen: frisch vom Baum sind sie sehr rohe, müssen also lang ligen

 blei-

bleiben, bis sie teig werden: sie sind auch sehr steinicht.

4. Kirschenbirnen, oder Langstieler. — Ihre Bäume tragen gern und reichlich, sie sind roher Art, wie die Langbirnen: aber im dörren erhalten sie ein schönes Aussehen, welches ihnen im Handel Credit verschaffet.

5. Mäußlerbirnen gerathen gern, und im Ueberfluß, geben ein nehrhaftes dürres Obst, weil sie aber klein sind, so sind sie weniger geschäzt.

6. Uli- oder Herrulibirnen giebt eines der angenehmsten gedörrten, die Birnen sind aber klein, und schweinen im dörren stark, sind also nicht die besten in Absicht auf Gewinn.

7. Bräntler- oder Theilerbirnen sind wegen ihrer Ertragenheit und Nahrhaftigkeit bey den Bauren beliebt, obschon sie am Geschmak nicht die angenehmsten sind.

8. Dorter- oder Grosvaterbirnen, deren Bäume gern und viel tragen, geben sehr schmakhaftes gedörrtes. — Sie werden aber meistens grün genossen.

9. Spiegelbirnen gehören auch unter die vortheilhaftern, geben ein gutes gedörrtes. Die Bäume tragen gern und viel.

10. — 15.

10. — 15. Weißler, Aeglischer, Kürgler, Gattikommer, Tannegler- und Wasserbirnen, geben ein schlechtes gedörrtes, obgleich sie sonst ergiebig sind.

Schindler schweinen im dörren um die Hälfte, Röthler- und Ulibirnen hingegen bis auf 3/4. Kirschenbirnen und Langbirnen, 2/3.

Es kommt aber in Absicht auf den Gewinn viel auf den herrschenden Geschmak an, der in verschiedenen Orten recht sehr verschieden ist.

Von den Apfeln.

Ueberhaupt sind alle Arten von süssen Apfeln zum dörren die dienlichsten, weil sie im dörren den angenehmsten Geschmak erhalten, auch weniger schweinen als die sauren.

Auch hier ist nöthig, daß sie ihren rechten Grad der Zeitigung haben, und so lange ligen bleiben, bis sie mürbe worden, doch muß die Fäulung sorgfältig vermieden werden.

Je schöner und grösser das Obst ist, desto mehr Gewinn ist daher zu ziehen.

Folgende Arten von Aepfeln werden bey uns am meisten zum dörren ausgewählt.

1. Spiziker oder Speisacher wären sehr gut und einträglich, wann ihre Zeitigung nur nicht in die Zeit

einfiele, in welcher der Bauer die meisten Geschäfte hat.

2. Pfaffenapfel sind zum dörren sehr dienlich, aber die Bäume tragen nicht gern.

3. Zimmetapfel sind in allen Absichten gut, sie gedeyen gern und reichlich, geben ein schmakhaftes gedörrtes, und werden zu gelegener Zeit tüchtig, im Winter gedörrt zu werden.

4. Benedeyer sind ebenfalls gut.

5. — 18. Hingegen Spülikerapfel, Weinikerapfel, Bächlerapfel, Pfundapfel, Gärtelerapfel, Gallikerapfel, Kornapfel, Mönchapfel, Strüstikerapfel, Frühröthikerapfel, Inerbeggliapfel, Roßikerapfel, Grunikerapfel. Alle sauren dienen nicht zum Handel, werden allzufrüh zeitig, und lassen sich nicht so lang aufbehalten, sie im Winter bequem zu dörren: sie erfordern auch mehr Sorgfalt als andere.

19. u. 20. Spatapfel und Sauriker werden klüger grün genossen, da sie sich bis in den Frühling grün aufbewahren lassen, und das gedörrte im Handel nicht sehr begehrt ist.

21. Gattiker lassen sich auch lang aufbehalten, sie sind aber gedörrt angenehmer zur Speise als grün.

22. u. 23. Dietliker und Schiebiker sind ebenfalls sehr dienlich zum dörren, und lassen sich auf den Winter aufbehalten.

So viel es aber auf die Auswahl und rechte Beschaffenheit des Obstes ankömmt, ein nahrhaftes und zum Verkauf vortheilhaftes gedörrtes zu erhalten, so ist demnach auch nöthig, das dörren selbst mit der behörigen Sorgfalt vorzünehmen.

Das Steinobst, Kirschen, Quetschen, Pflaumen, sollen sogleich ab dem Baum gedörrt werden, weil sie im ligen gar zu leicht in Gährung gerathen, zu faulen anfangen, und den Geist verlieren.

Man kann diese entweder an der Sonne, oder im Ofen dörren.

Kirschen werden meist an der Sonne gedörrt, weil sie zu der Jahrszeit zur Zeitigung gelangen, in welcher die Sonnen-Strahlen am meisten Kraft haben.

Sie müssen aber zuerst im Wasser geschwellt werden. — Man schüttet namlich siedend Wasser daran, dieses muß aber nachher wieder sorgfältig ablauffen, und wegtropfen. — Hernach legt man die Kirschen auf Dörrbretter, welche wohl gereiniget, und durchlüftet werden müssen, damit sie nicht den Kirschen einen widrigen Geschmak mittheilen. — Diese Bretter müssen

an

an allen 4 Seiten mit Leisten versehen seyn, damit bey dem hin und her tragen die Kirschen nicht herunterfallen. — Auf diese Bretter soll man die Kirschen ordentlich neben einander legen, weder zu dichte noch zu dünne, weil in beyden Fällen ein Nachtheil entstehet, wenn sie zu dicht ligen, so dörren sie weniger, und fangen an zu gähren, wann sie zu dünn ligen, so verdünstet gar zu leicht das Geistige.

Bey Regenwetter, und zur Nachtzeit, werden die Bretter unter Dach gebracht, und an einem troknen durchluftigten Ort verwahret.

Will man sie im Ofen dörren, so ist es am vortheilhaftesten, es nach dem Brodbachen zu thun; wenn namlich das Brod ausgezogen ist, so schiebt man die mit Kirschen angefüllten Dörrbretter in den Ofen. — Man muß aber Achtung geben, daß im Anfang die Hize nicht allzugroß seye, weil dieses die Häute zersprengt, worauf der Saft aussließt, anstatt einzutroknen, wordurch das dürre den grösten Theil der Nahrhaftigkeit verliert. — Weil auch die Hize in dem Ofen nicht aller Orten gleich ist, so muß man sich die Mühe nicht dauren lassen, die Bretter umzukehren, oder ihren Plaz zu verwechseln, damit ein Theil ungefehr gleich viel Hiz emfpange, als der andere.

Die

Die Quetschen und Pflaumen werden bey uns zu einer Zeit reif, in welcher die Sonnen-Strahlen nicht mehr die nöthige Kraft haben, diese oder andere Früchte, wie in wärmern Ländern geschieht, an der Sonne zu dörren. — Man dörret sie also in dem Ofen, so wie man sich deren auch in regnichten kühlen Sommern zum dörren der Kirschen bedient. Es müssen aber die Quetschen, so wie wir von den Kirschen gesagt, wohl zeitig seyn, und gerad von dem Baum weg, wenigstens ohne sie lang ligen zu lassen, zum dörren zu bereiten. — Bey diesem zeiget es sich bald, ob die Quetschen den behörigen Grad der Zeitigung (Reife) haben, indem man die Stiel wegreißt, welches bey den zeitigen (reifen) ohne Verlezung des Fleisches leicht geschiehet. — Wann man eine recht beliebte Waar haben will, so werden auch die Steine davon gethan, welches auf zweyerley Weise geschiehet. Entweder schneidet man die Quetschen mit einem Messer von unten bis an die Hälfte aus, und ziehet den Stein mit dem Finger aus, welches bey zeitigen sehr leicht, und ohne daß Fleisch daran hangen bleibt, geschieht: oder man bedient sich eines rund geschnittnen, vornen stumpf zugeschnittnen Hölzgens, und stosset solches bey dem Ort, wo der Stiel gesessen, ein, und stosset den Stein durch die Spize durch.

Nach-

Nachher werden die Quetschen in einen mäßig erhizten Ofen geschüttet, doch so, daß sie darinnen weder allzudicht, noch allzudünn ligen, damit sie von der Hiz nicht verbrennt, oder allzuwenig gedörrt werden. — Zu diesem End muß man von Zeit zu Zeit darnach sehen, und die dürren heraus nehmen, oder ihren Ort mit denen, welche am wenigsten gedörrt sind, verwechseln.

Wann die Quetschen in gar zu grosse Hize gebracht werden, fangen sie sogleich an zu sieden: Man siehet es schon, wann man nur 5 — 6 Hand voll in den Ofen geworfen hat. — Durch das sieden zerspringt die Haut, auch an denen mit Steinen, der Saft fließt durch die Oefnungen aus, und die fast leere Haut wird verbrennt.

Es kommt also viel darauf an, daß die Hize im Ofen den behörigen Grad habe. — Hier findet der Bauer den besten Anweiser an dem Brodbaken: wenn namlich das Brod in seinem Ofen gut gebaken, und ausgezogen ist, so bleibt dem Ofen der vortheilhafteste Grad der Hize übrig, sein Obst zu dörren, so wie solche auch diensam ist, den Weizen und Kernen zu dörren, wie wir in der Anleitung sehen, die wir Ao. 1777. mit den Preißfragen dem Landmann mitgetheilt haben, und wie solche ihres vorzüglichen Nuzens wegen

gen hinten an dieser Anleitung enthalten ist. — Es ist ein wahres Glük, daß dieser Grad der Hize dem Landmann die wichtigsten Dienste leisten kann, da dardurch das Holz ungemein gespart wird, wann er sich deren mit Sorgfalt bedient.

Es muß aber der Ofen zu dem Obstdörren, von allem, was dasselbe verunreinigen könnte, von Aschen, abgefallenen Leimen u. s. f. wohl rein seyn, und also mit dem Ofenwüsch wohl ausgereiniget werden. Wo gemeine Bakösen sind, bedient man sich der Bretter mit Leisten, wie wir sie oben bey der Anleitung zum dörren der Kirschen an der Sonne beschrieben haben, damit der Saft nicht abfliesse, und den Ofen verunreinige, welches das Brod flekicht machen konnte.

Man laßt die Quetschen so lang im Ofen, bis er ganz kalt worden, wann alsdann noch solche übrig geblieben, die nicht ganz dürr sind, werden sie vollends auf dem Ofen, oder bey dem Kochen auf dem Pfannendekel, oder auf dem Rand des Kochofens (Kunst) um die Pfanne abgedörrt.

Auf gleiche Weise verfährt man mit den Pflaumenarten.

Man kann sich aber auch besondrer Dörrofen bedienen, von denen wir bey Anlas des dörren des Kernobsts bald reden werden.

Das Kernobst, das man dörren will, soll ebenfalls seinen rechten Grad der Zeitigung haben, wann man recht nahrhaftes, saftreiches und wohlschmekendes Gedörrtes verlangt. — Weil die Säfte erst durch die Zeitigung ihre vollkommne Mischung, davon Geschmak und Nahrhaftigkeit abhangen, erhalten. Ueberdieß muß dergleichen Obst einige Zeit ligen bleiben, bis sein Fleisch mürbe worden, welches eher die anfangende Gährung bewirket, doch muß es nicht so lange ligen, daß es zu faulen anfange, weil durch die Fäulung die Theile aufgelöst, und alle Schmakhaftigkeit und Nahrhaftigkeit sich wieder verlieren. Die meisten fangen in dem Zustand, in welchem sie zum dörren vorzüglich sind, zu teigen an.

Will man nur gemeines dürres haben, das für das Gesinde oder Aermere zur Nahrung bestimmt ist, so braucht es nicht viel Zurüstung. Die Apfel werden nach dem Verhältniß der Grösse, in zwey oder vier Theile verschnitten. — Der Stiel und der Buzen (das Bitschgen) werden weggeschnitten, auch die Kernstüke ausgeschnitten, welches an halben Aepfeln am besten mit kleinen eisernen Löffeln, die eine hole Halbkugel mit scharfen Rändern vorstellen, und mit einer rund gedrexelten Handhebe versehen, geschiehet. Bey den Birnen werden die Kernstöke nicht ausgeschnitten, weil

weil die Kerne in dem angenehmsten und saftreichsten Theil des Fleisches ligen. — Die kleinern dörrt man ganz, und läßt ihnen auch die Stiele, wenn man sie den Kindern ungekocht zu geniessen bestimmt. — Wenn sie aber zum kochen dienen sollen, so müssen die Stiele und die Buzen ebenfalls weggeschnitten werden.

Wann man eine bessere Waar verlangt, so wählt man sich das edlere Obst, schelt es sauber ab, und wenn man für lekerhafte Zungen sorgen will, so kehrt man die Birnen im Zuker, und überstreut sie mit solchem, wenn sie abgedörrt sind.

Auch das Kernobst kann sehr bequem in den Stubenöfen der Bauren, und vorzüglich nach dem Brodbaken gedörrt werden. — Will man sich der Oefen nach dem Brodbaken, oder der gemeinen Bakösen bedienen, so hat man das nemliche zu beobachten, was wir bey dem dörren der Quetschen angemerkt haben.

Will man sich der Stubenöfen bedienen, so muß man das Holz oder Stauden wohl verbrennen lassen, und nachher die Glut in dem Ofen so gleich als möglich austheilen, und sie vollends zu Aschen verbrennen lassen, damit der Boden des Ofens gleichförmig erwärmt werde, und nichts von der Hize ungenüzt verloren gehe. — Wohl ist hiebey zu bemerken, daß der

Ofenschieber alsobald soll eingeschoben, und so der Rauchfang verschlossen werden, so bald sich kein Rauch mehr zeiget. Wann die Gluth ganz oder gröstentheils zu Asche zerfallen, wird diese mit der Ofenkruke herausgezogen, und der Ofen mit dem Ofenwüsch wohl gereiniget, daß nichts von Kolen, Aschen, oder Ofenleim zurükbleibe.

Hernach wird das zum dörren bereitete Obst hineingeschüttet, und über den Boden des Ofens gleich ausgebreitet. — Es soll aber weder zu dicht noch zu dünn ligen, das eine hintert ein hinlängliches dörren, das andere veranlaset ein Ueberdörren oder Verbrennen, welches sich durch schnell entstehende Blattern verrathet, und veranlaset, daß nicht alle Hize zum bestmöglichen Nuzen verwendet wird. — Noch ist anzumerken, daß man weniger fehlt, wenn man zu viel, als wenn man zu wenig hineinschüttet, weil man dem Mangel im dörren durch das abdörren nachhelfen kann.

Das Obst läßt man in dem Ofen, bis er kalt worden, und die Zeit zum Einheizen wider vorhanden. — In der Zwischenzeit sieht eine gute Hausmutter, oder wer sonst über das dörren des Obsts die Aufsicht hat, sonderlich im Anfang, zuweilen nach, und verändert die Lage des im Ofen befindlichen Obsts,

da

da die Hize in der Mitte der Oefen allemal stärker zu seyn pflegt, als an beyden Enden, die weniger gedörrten werden also dahin gethan, und die besser gedörrten an ihren Plaz versezt.

Ich muß es widerholen, daß man bey dem ersten dörren die Hiz nicht allzugroß seyn lasse, viel besser ist's, daß das Obst im Anfang nicht in allzugrosse Hize komme: dann verbrenntes Obst verliert den Saft, gibt also Nachtheil in der Menge, wird geschmaklos und untüchtig zur Speise.

Zu dem Abdörren kann das Obst zum zweyten mal in den Ofen geschüttet werden, da sie schon einen grossen Grad der Hize ertragen können, weil der Saft nicht mehr ausfließt, doch muß man sich auch hier vor dem verbrennen hüten.

Jedoch ist dieses zweyte Einschütten in den Ofen überflüßig, wenn das Obst bey dem ersten auch nur zur Hälfte dürr worden, indem es bequem auf dem Ofen abgedörrt werden kann. — Zu diesem Ende sollen die Oefen auf dem Land oben ganz glatt seyn. — Man macht auch rings um den Ofen Dörrwände von Brettern, welche an 4 Säulen an den Eken des Ofens eingelegt, und befestnet werden. — Diese Wand muß von dem Ofen 1 1/2 — 2 Zoll abstehen. — Sie soll aus 3 oder 4 Brettern bestehen, die auf einander

gestellt werden; die untern werden in eine in die Säulen eingeschnittene Nuth hinunter geschoben, das oberste aber wird nur in die Säulen, an denen, so weit es geht, der vordere Theil der Nuth weggeschnitten worden, angelegt, und zu beyden Seiten mit ein paar Nägeln befestiget. — Wann man also halbgedörrtes Obst vollends abdörren will, so wird vor allen Dingen der Ofen sauber abgewischt, und oben auf denselben das Obst fein ordentlich ein Stük neben dem andern gelegt, und dann mit einem reinen Tuch bedekt, damit kein Staub darauf falle, und solches verunreinige, dann wird an der einen Seiten der Dörrwand das unterste Brett eingesezt, und zwischen solches und den Ofen die abzudörrenden Obststüke ordentlich hineingelegt, daß sie weder zu dicht noch zu dünn aufeinander zu ligen kommen: Nach diesem auf gleiche Weise mit dem zweyten und folgenden Brettern, bis die ganze Höle zwischen dem Ofen und der Dörrwand ausgefüllt ist. Wann der Ofen kalt worden, soll man das Obst zuerst ab dem Ofen nehmen, das gut abgedörrte wegnehmen, und in den Gehalter des dürren Obstes bringen, das noch nicht genug gedörrte aber wird zum zweyten mahl auf oder neben den Ofen gelegt. — Hernach nimmt man die obersten Bretter der Dörrwand weg, und verfahrt auf

gleiche

gleiche Weise, mit dem herunterfallenden Obst, wie mit dem auf dem Ofen gelegenen, und so fährt man fort, bis alle Bretter fortgenommen sind.

Auf diese Weise können zur Winterszeit mit der gewohnten Hize der Stubenöfen wöchentlich 12 — 14 Viertel Obst gedörret werden, wann zuweilen das zum dörren zeitige Obst sich so stark anhäuft, daß nicht alles vollkommen gedörrt werden kann, so kann man eine grössere Menge desselben in den Ofen schütten, es daselbst troknen und schwellen lassen, worauf man es an einem trokenen durchluftigen Ort bis auf eine bequemere Zeit aufbehalten kann, indem es auch in mehrern Wochen ohne Schaden also vor Fäulnis verwahrt werden kann.

Zur Ersparung des Holzes dienet, daß die schlechtesten Brennmaterien zum dörren vorzüglich dienen, wenn sie nur wohl dürr sind, daß sie in eine lebhafte Flamme gerathen, und ganz durchbrennen. — Man kann also Staudenholz von Zäunen, Tannkreis, dürre Aeste von Obstbäumen, auch Forr- und Tannzapfen, Respi aus den Reben, dazu gebrauchen. Sehr viel aber ligt daran, daß alles wohl dürr seye, weil man mit 2/3 dürrem Holz oder Stauden eben so viel oder mehr ausrichtet, als mit einem ganzen Theil. — Es ist daher dem lieben Landmann nicht genug zu empfeh-

len, sein Brennholz und Stauden an solchen Orten den Sommer über aufzubehalten, die von der Sonne wohl erwärmt, und von den troknen Nord- und Ostwinden durchstrichen werden, da sie hingegen vor den feuchten Süd- und Südwestwinden wohl verwahret seyen.

Man muß hierauf um so viel mehr Acht haben, weil das Holz, und andere Brennmaterien immer kostbarer und seltener werden. — Ein kluger Landmann siehet also vorzüglich auch darauf, daß er allenthalben, wo es angehet, Brennmaterien pflanze; dergleichen liefern ihm die Grunhäge, das fleißige Stuken und Beschneiden seiner Obstbäumen, das Pflanzen von Weiden, Erlen, Saarbachen, und andern Wasserbäumen an den Bächen, und in nassen Weyden. Es scheint auch gar nicht unmöglich, mit Turben zu dörren, wenn nur die Turben wohl dürr sind, und mit Sorgfalt durchgebrannt werden, daß kein Rauch mehr davon aufsteige, ehe man den Schieber an dem Rauchfang einschiebet, und nachher die durchgeglüheten Turben im Ofen verbreitet, und bis sie ganz zu Aschen verfallen, zuweilen rüttelt, die Asche, die die Glut bedekt, abzuschütteln. Zulezt muß der Ofen mit grosser Sorgfalt gesäubert werden: auf diese Weise wird das Obst keinen übeln Geruch oder Geschmak anneh-

men,

men, insonderheit, wenn man zulezt von Kreis ein klein Feuerlein machen wurde, oder einige Handvoll von einem grün geschelten Wachholder, Brennsalz und Kümmel über die Glut werfen wurde. Es ist zwar zu bedauren, daß man dieses nach mit keinen Erfahrungen unsrer Landleute erweisen kann, weil nur noch niemand bekannt worden, der es versucht hätte, aber wenn man die Erfahrung andrer Länder zu Rath ziehet, so verlieren die Turben, wann sie dürr sind, durch das Ausglühen allen übeln Geruch.

Für grössere Bauern, welche grosse Baumgärten besizen, und die an eignem Brennholz keinen Mangel haben, sind besonders Dörröfen, oder Dörrstüblein anzuempfehlen, in welchen eine grosse Menge Obst in kurzer Zeit kann vollkommen gedörrt werden, welche auch desto weniger Holz erfordern, weil die nöthige Hize darinnen, wenn sie einmal wohl erhizt sind, mit wenigem Holz kann unterhalten werden.

Man hat dergleichen von verschiedener Art. Einige sind wie Bakösen gestaltet, nur etwas höher, und in solche werden eiserne Schlitten verfertiget, von Stänglein, die 4 Zoll von einander abstehen, von einer Länge und Breite, daß sie in dem Ofen Plaz haben, auf diese Stänglein werden geflochtene Hurden von Wyden gelegt, und auf solche die zu dörren-

den Stük Obst ordentlich neben einander ausgebreitet; wann der Ofen eingeheizt, und die Asche heraus gewischt worden, stößt man den geladenen Schlitten in den Ofen, und verschließt denselben: weil aber die Hize von oben grösser als von unten, auch in der Mitte des Ofens stärker als vornen und hinten, so sollen die Hurden alle 2 Stunden verkehrt werden, die mittlern oben und unten, und umgekehrt, auch den hintern Theil vorwärts. — Dergleichen Schlitten können auch in die Stubenöfen und gewohnte Bakösen gemacht werden.

Eine andere Art Dörröfen, ist die folgende: man bauet über einen Feuerherd von 2 1/2 Fuß hoch, welcher in der Mitte eine vierekigte Oefnung zum Einheizen hat, die auf jede Seite 2 Schuh über demselbigen ist, ein Gebäude, welches 8 Schuh breit, 5 1/2 Schuh hoch, und 7 Schuh tief, an diesem Gebäude gehen zu beyden Seiten die Rauchfänge von dem Feuerherd 3 mal hin und her, ehe sie sich über dem Gebäud in ein gemeinsames Kamin vereinigen: zwischen diesen Wänden, die von Kaminsteinen gemacht seyn müssen, ist ein leerer Raum, mit einer Thür, welche 4 Schuh breit, beschlossen, dieser Raum ist durch Latten in 8 Stokwerk abgetheilt, auf deren jedes 4 Bretter mit Leisten können gelegt werden, jedes etwas mehr

als

als 1 Schuh breit, auf diesen Brettern wird das zerschnittene Obst in Ordnung gelegt, worauf sie in die Höle eingeschoben werden. Da der Ofen oder Feuerherd so breit ist als diese Hölung, so wird diese also, wenn der Ofen wohl durchhizt ist, erwärmt, wozu noch die Wärme von dem zur Seiten hin und her ziehenden Rauch kömmt. Die Rauchfänge zu reinigen, sind auf jeder Seite 3 Luftlöcher angebracht, die mit einem eisernen Thürlein versehen. — In diesen Ofen können auf einmal 9 Tansen Schniz gedörrt werden. — Man begreift aber leicht, daß in den Etages, die gerade über dem Feuerherd ligen, die Hize stärker, als in den obern, deswegen ist nöthig, daß die Hurden von Zeit zu Zeit verwechselt werden, um eine gleichförmige Dörrung zuwegen zu bringen: anstatt der Thüre könnte man iedes Etage mit einem besondern hölzernen Schieber versehen, damit man nur den Theil des Stübgens öfnen müßte, aus dem man die Bretter ausziehen will, wordurch die Hize weniger verloren gienge.

Nach einer andern Art wird ein grosser vierekigter Ofen rings um mit einer Maur umgeben, die von dem Ofen so weit abstehet, daß rings um den Ofen auf Latten Hurden können gelegt werden, und Raum genug für einen Mann seye, rings um dieselbe herum

zu kommen, oben soll das Zimmer gewölbt seyn, mit einem Zugloch versehen, das man nach Belieben öfnen, oder beschliessen kann: und auf jeder Seite wird ein kleines Fenster angebracht, neben dem Ofen zu beyden Seiten führen 2 Thüren in das Stüblein. — In einem solchen kann eine Menge mit leichter Müh gedörrt werden. — Man soll aber zuerst das zerschnittene Obst an die Oerter stellen, wo die Hize geringer ist, und erst nachher zum Abtroknen näher an die mehr erhizten Stellen bringen.

In Gegenden, die vorzüglich Obstreich sind, wo hingegen Mangel an Brennholz ist, könnten dergleichen Dörrstüblein mit eigens dazu bestellten Dörrmeistern zu gemeinem Gebrauch erbaut werden: wie solches hin und wider in Deutschland in Uebung ist. Es müssen aber dem Dörrmeister genaue Ordnungen vorgeschrieben, nach dem er jedem sein Obst zur bequemen Zeit dörren sollte: auch müßte für jedes Viertel gedörrtes nach Beschaffenheit der Obstart, von welcher die einten der Schweinung mehr unterworfen als andere, ein Preis bestimmt werden.

Dergleichen Oefen wurden vorzüglich von grossem Nuzen seyn, in reichen Jahrgängen frühere Obstarten, die meistens sich nicht gar lang frisch aufbehalten lassen, zu Nuzen zu ziehen, ohne daß dardurch allzu-

viel

viel Holz verbrennt werden müsse. — Den Zänkereyen und Betriegereyen vorzubauen, könnte die Dörrstube leicht durch Einschläge in verschiedene Abtheilungen vertheilt werden, in deren jeder ein Eigenthümer des Obsts, seinen Antheil selbst abdörren könnte.

Es bleibt sicher, daß in solchen Ofen das dörren zum grösten Grad der Vollkommenheit mit dem geringsten Aufwand des Holzes konnte gebracht werden, wenn der Ofen nach den besten Regeln der Holz-Spar-Kunst gebaut wurde: wenn die gröstmögliche Sorgfalt bey dem dörren beobachtet wurde, welches von einem Dörrmeister, der dieses zu seiner Hauptbeschäftigung machte, vorzüglich zu erwarten wäre, da er die verschiedenen Grade der Hize an den verschiedenen Stellen seiner Stube und das Bedürfniß jeder Art von Obst aus seinen Erfahrungen müßte kennen lernen.

Es bleibt uns noch anzuzeigen übrig, wie das gedörrte Obst aufzubehalten, damit es von Insekten, Schimmel, (Gräue) und Fäulung keinen Schaden leiden, und auf die Zeit der Noth erhalten werde.

Alle erzehlten Uebel hangen am meisten von der Feuchtigkeit ab, die sich in das aufbehaltne Obst ziehet, und eine anfangende Gährung entstehet, von abwechselnder Hize und Kälte.

Dieses zu verhüten, soll

1. Das Obst wohl gedörrt seyn, daß keine Feuchtigkeit mehr darinn steke. Ein solches Obst giebt im ausschütten und herumrühken einen Klang von sich: es soll deswegen wohl erlesen werden, weil schlecht gedörrtes leicht schimmlicht wird, und anderes anstekt. Es ist auch gut, daß gleiche Arten allein behalten werden.

2. Soll man es in Kasten, oder Salzröhrgen verwahren, die von allem Unrath rein und dürr seyn sollen. Die Salzröhrgen müssen vom Salze wohl gereinigt seyn, weil dieses die Feuchtigkeit anziehet.

3. In solchen sollen hin und wider kleine Luftlöcher angebracht werden, damit eine trokene Luft das Obst durchstreichen könne, und bey einer entstandenen Gährung der Dunst weggehe.

4. Diese Kasten und Fässer sollen an einen trokenen Ort gestellt werden, der dem Durchzug der Luft offen seye, also in den höhern Schoossen des Hauses, auf Winden und Schütten.

5. Zimmer, die nahe an einer Stube ligen, sind sorgfältig zu vermeiden, vorzüglich, wann sie gemauerte Wände haben, wo also Kälte und Wärme oft zusammen kommen, wo sich also feuchte Dünste sammeln, und Gährung erweken.

6. Von

6. Von Zeit zu Zeit soll man das Obst aus einem Behältniß in ein anders übertragen, dabey alles angestekte auslesen, und wegschaffen.

7. Man soll sich hüten, in dergleichen Kasten nichts feuchtes in Verwahrung zu legen, z. B. neugebaken Brod, Fleisch u. s. f.

8. Wann Milben im gedörrten Obst entstehen sollten, so soll man es im Wasser waschen, und von neuem dörren.

Auf solche Weis kann das gedörrte Obst auf 8 — 12. und mehrere Jahre unversehrt erhalten, und als ein vorgesparter Segen reicher Jahre auf die Zeit der Noth in unfruchtbaren Jahrgängen erhalten werden, wo man erfahren wird, daß das dörren des Obsts einer der wichtigsten Gegenständen der Landwirthschaft ausmache.

Nach-

Nacherinnerung.

1.

Da man im Zweifel stand, ob es mehr Gras in den Wiesen gebe, die mit Obstbäumen besezt sind, oder in denjenigen, welche keine Bäume haben, so machte ein sehr kluger und erfahrner Herr hierüber eine Probe, indem er das Gras von den einten und andern Arten Wiesen in drey verschiedenen Jahrgängen woge, und fand

Jahr.	Land mit Schuhe.	Bäumen. Pf. Gras.	Ohne Bäume. Pf. Gras.	Mehr unter den Bäumen.
1782.	2000.	725.	699.	26 Pf.
1783.	2000.	906.	832.	74 —
1784.	2000.	346.	286.	60 —
Sa.	6000.	1977.	1817.	160.
Mittel	2000.	659.	605 $\frac{2}{3}$.	53 $\frac{1}{2}$.

Mithin wäre es also immer ein grösserer Nuzen, in den Wiesen Obstbäume zu pflanzen.

2.

Den deutschen Lesern zulieb, die unsere Schweizerworte nicht alle verstehen, sezen wir folgende Erklärung bey.

Allment, Allmeind,	heißt Gemeingut eines Dorf, Gemeinweide.
Barillen.	Aprikosen.
Emdet.	Zwote Heuerndte, Grummeterndte.
Föhn.	Südwind.
Grien.	Kies.
Grunhag.	Zaun aus lebendem wachsendem Holz, als z. E. Weißdorn.
Güter.	Liegende Gründe, Grundstük.
Haselgrund.	Eine sehr lokere röthlich braune Erde.
Jätgras.	Das ausgerissene Unkraut des Akerfeld.
Krautgarten.	Kohlgarten, Küchegarten.
Mastig.	Fett, wässerig, schwer.
Mosten.	Apfelwein machen.
Wiechslen.	Weichseln, eine Art saure Kirschen.
Zweige.	Pfropfreiser.
Zweigen.	Pfropfen.

Bayerische Staatsbibliothek München

X II. 87

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Anleitung für die Landleute über die Anlegung, Pflanzung, Pflege der Obstbä
umen über die Gewinnung, Bewahrung, Benuzung des Obsts

Zürich 1786

Oecon. 80
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293655-1
VD18 11418648